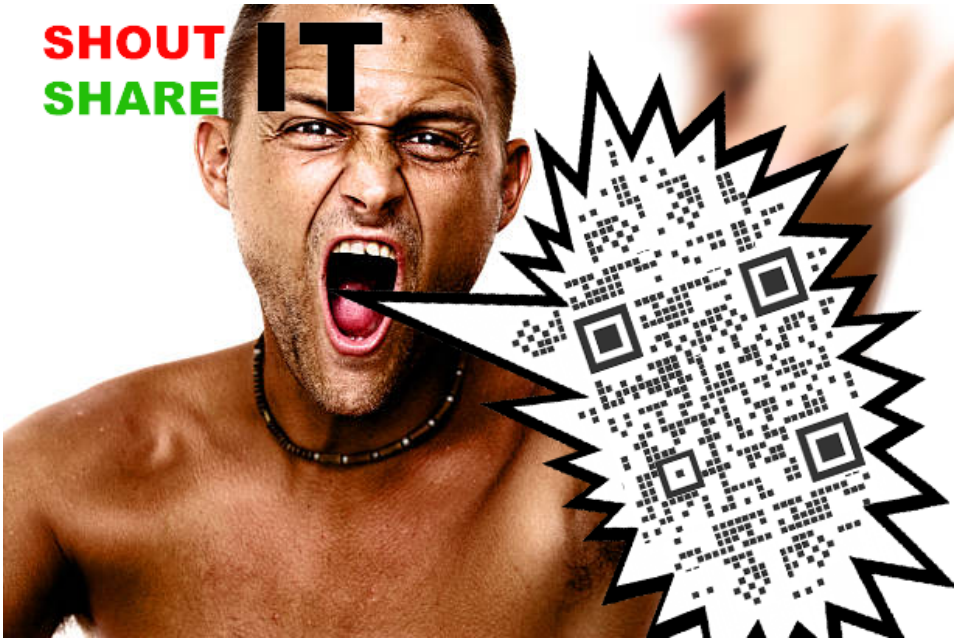
Избранные рецепты из переписки

неизвестен Автор


SHOUT
SHARE
IT

- Автор неизвестен

Автор неизвестен
Избранные рецепты из переписки

Избранные рецепты из переписки
??????????
? ПЛЮШКИ ?
??????????

Готовится сладкое дрожжевое тесто, раскатываем его не очень тонко (=0,5 см), поливаем - смазываем пласт растопленным сливочным маслом, посыпаем сахаром и корицей и осторожно сворачиваем рулетик. Берем острый нож и режем рулет по длине на рулетики шириной 4-5 см. Теперь каждый рулетик надрезаем от середины до края, получаются такие "штанишки". Так вот это надо чуть приподнять, развернуть надрезами - штанинами к себе (вверх), а широкой частью к столу и "штанины" сами лягут в разные стороны.

_____ 1. |_|_|_|_|_|_|_| - это рулет. Так его резать на рулетики.

_____ 2. | | - это "штанишки" из одной дольки.
| | |
|__|__|

___ ___
/ __ \ / __ \ | / /_|_/\ \ | - это готовая плюшка, вид сверху. 3.| __/ | __/ | "Штанины" разложены в разные стороны
____/ ____/

??????????
? АДЖИКА ?
??????????

1 кг моркови 1 кг сладкого перца 1 кг яблок (кислых - Антоновка) 4 кг помидор 0,5 стакана соли 2 ст. очищенного чеснока 1,5 стакана растительного масла 2-3 стручка горького перца Все натереть на терке или пропустить через мясорубку. Варить 30-40 мин и закрыть в банки. Если будешь количество брать по этому рецепту, то понадобиться большая кастрюля. Поэтому рекомендую делать половину нормы соблюдая пропорции. Чеснока и горького перца можно положить больше или меньше - по вкусу.

??????????????????????????
? МОЛОЧНО-ГОРОХОВЫЙ СУП ?
??????????????????????????

Есть два варианта:

1. 1.5 стакана сухого гороха, 2 л воды, 1 л молока, 4-6 ст.

ложек гречневой крупы, 3-4 ст. ложки сливочного масла

2. 1.5 стакана размоченного гороха, 0.5 стакана гречневой крупы, 0.5-0.75 л воды, 1.5 литра молока

Горох отварить в воде до мягкости вместе с крупой, добавив ее несколько позднее. Затем долить молоко, вскипятить, посолить и помаслить. Вкус у горохового супа каждого варианта свой.

??????????????????????????????

?ЛИТОВСКИЙ ЛЕТНИЙ ХОЛОДНЫЙ СУП ?

??????????????????????????????

0.5 литра простокваши или кефира, 0.5 литра воды, вареная свекла, огурец, вареная картофелина, сваренное вкрутую яйцо, соль. Порезать все ингредиенты кубиками одинакового размера и залить смесью простокваши и воды. Оставить минут на десять настаиваться. Подавать холодным, в жару. Только я обычно так сильно не разбавляю простоквашу, не пополам, а где-то 1/3-1/4 от общего объема.

???????????

? СУП N 1 ?

???????????

Сухари - 6 больших ломтиков ржаного хлеба (ближе всего к традиционному латышскому - московский, только без пряностей), сухие фрукты (изюм, чернослив) - 100 г или свежие яблоки - 6-8 штук, корица и лимонная кислота - на кончике ножа, сливки взбитые - 2/3 стакана, сахар по вкусу.

Сухари залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на 15-20 минут. Размокшие сухари протереть через дуршлаг. Отдельно отварить очищенные яблоки или сухие фрукты. Во фруктовый отвар добавить сахар. Хлебную пюреобразную массу разбавить охлажденным фруктовым отваром до консистенции жидкой сметаны. Суп заправить лимонной кислотой и корицей, добавить взбитые сливки.

???????????

? СУП N 2 ?

???????????

Хлеб ржаной - 46, изюм или сухофрукты - 20, сахар - 35, корица 0.02, сливки - 27, клюква - 20, яблоки - 30, пудра сахарная - 5

Ржаные сухари поджаривают и заливают кипятком, настаивают, процеживают и протирают через сито. Затем полученную массу соединяют с отцеженным настоем, добавляют изюм, сахар, корицу, яблоки, нарезанные дольками, протертую клюкву и кипятят 5-10 минут. После этого суп охлаждают. Подают в холодном виде со взбитыми сливками.

??????????????????????????

?БОРЩ УКРАИНСКИЙ С ШПИКОМ ?

??????????????????????????

С начала берешь свеклу, режешь ее тоненькой соломкой, потом морковку точно также и лук. Все это в сковородку, немного масла (растит), обжариваешь слегка и заливаешь бульоном или водой + томат пасту или свежие помидоры. Тушишь примерно 30 мин пока свекла не станет почти готовой. Потушилось все это в кипящий бульон. Закипело - капусту. Закипело - картошку крупными кусками. Потом как обычно солишь специи за 5 мин до готовности. Все готово почти... Сейчас самое главное... Вливаешь туда ложку уксуса или лучше сок лимона. Шпик и чеснок рубишь вместе на доске и в кастрюлю. 15 мин устаивания и все...

??????????????????????????????

?БОРЩ УКРАИНСКИЙ С ПАМПУШКАМИ ?

??????????????????????????????

Варим бульон на мясе до готовности. Одновременно на большой сковороде тушим нарезанную соломкой свеклу, добавляем немного бульона, соли, уксуса(25г.), сахара (30г.), тушить до готовности, затем выливаем в кастрюлю с бульоном и на маленький огонь. Борщ заправляем: поджариваем на жире лук, муку, разводим бульоном, добавляем томатный соус, чеснок, лавровый лист и перец, 1 ст. ложку сметаны, зелень петрушки. Пампушки подать к борщу, полив растертым чесноком, разведенным подсолнечным маслом.

?????????????????????

?САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ N 1 ?

?????????????????????

Берешь пару помидоров (желательно сладких - есть такие), режешь их на осьмушки (мельче если резать, соку много пропадет). Затем выкладываешь их на большую плоскую тарелку мякотью наружу и посыпаешь сначала солью, а затем черным перцем (и тем и другим лучше пользоваться очень умеренно). Дать постоять минуты 2, а затем есть. Вилкой или руками (ложка в данном случае не рекомендуется). Хлеб - по желанию. Замечание: помидоры лучше брать теплыми, а черный перец (не красный !!!) использовать в молотом виде, а не горошком (но использовать вообще настоятельно рекомендую).

??????????????

? ПИЦЦА N 1 ?

??????????????

Для теста надо: 4 стакана муки, пол пачки дрожжей, 1 яйцо, 3 столовых ложки сахара, 2 столовых ложки маргарина. Воды или молока - по тесту. Тесто должно быть чуть мягче, чем на пельмени. Тесто перемешать сделать и на пол часа поставить в

теплое место. (Мать ставит кастрюлю с тестом на миску с теплой водой). Тесто раскатываешь по противню толщиной где-то 2 см. и загибаешь края, чтобы ничего с нее не стекало. Потом мажешь тесто сверху томатным соусом. Сверху раскладываешь ветчину, сыр (нарезанные ломтиками) и помидоры (кружочками). Жареный лук по вкусу. Размешиваешь яйцо с майонезом (примерно пол стакана) и намазываешь сверху на пиццу. В конце концов посыпаешь все это сыром мелко покрошенным и ставишь в духовку. Там варишь [жаришь] ее примерно 20-25 мин. пока не подрумянится.

??????????????

? ПИЦЦА N 2 ?

??????????????

ТЕСТО: 0,5 стакана кефира

0,25 пачки маргарина натереть на терке

1,5 стакана муки

+ сода, гашеная уксусом (на кончике чайной ложки)

Перемешать, скатать шар, накрыть фольгой и поставить в холодильник не меньше чем на 2 часа. Затем разложить тесто мокрыми руками (чтоб не прилипало) на смазанный маслом противень. Как показал опыт, соблюдать круглую форму совершенно не обязательно. Квадратную даже резать удобнее. Тесто получается довольно плотное и не "хлебное" и прекрасно держит начинку.

НАЧИНКА: (желательно соблюдать последовательность) - тертый сыр - колбаса копченая (или полукопченая) - мясо тонкими полосками - соленый (или маринованный огурец) колечками - помидоры тонкими кольцами - репчатый лук тонкими полукольцами (если злой - промыть водой) - кетчуп - ч.-л. острое (немного побрызгать маринадом от жгучего перца или соусом Чили) - вновь тертый сыр

Минут 15-20 в духовке на среднем огне.

???????????

? КНЕДЛИКИ ?

???????????

Это обычные кнедлики. Тесто делается из картофельного пюре, яиц, муки и соли. Сколько чего брать надо зависит от количества картошки, примерно на 500 гр. идет 1 яйцо, а мука берется уже исходя из собственной крахмальности картошки и объема яйца. Но все замешивать надо быстро, из холодного пюре сложнее лепить шарики. По этой же причине начинку готовят одновременно с варкой картошки. Фаршем может быть любое мясо из кухонных остатков или специально для этой цели подготовленное. Я обычно использую отварное из бульона.

Пропускаю его через мясорубку и обжариваю с лучком на топленом масле до приятной корочки, можно посыпать перчиком. Вкусно очень будет использовать ветчинку. Ложкой берем пюре (тесто), кладем его на ладонь, делаем лепешечку, на нее осторожно выкладываем начинку и аккуратно закрываем, формируем шарик. В глубокой сковороде обжариваем шарики в большом количестве топленого масла. Кушать можно со сметанкой или поливать жиром со шкварочками и лучком.

?????????????

? ЦЕЛЕПИНАЙ ?

?????????????

Нам их давали вареными со сметаной или поджаренными с жаренным луком.

400 г картофеля 100 г говядины по 50 г лука и сала Половину сырой картошки натереть на терке. Остальную часть варить в кожуре, очистить, протереть, смешать с сырым тертым картофелем и разделать в форме лепешек. Приготовить фарш из вареной говядины и пассированного лука. Начинить им картофель, придать форму зраз и варить в подсоленной воде. Подать с жаренным салом и луком.

??????????????????????????????????

? МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК В БЕЛОМ СОУСЕ ?

??????????????????????????????????

Берем молочного поросенка и нарезаем его на порционные куски. Укладываем куски в кастрюлю, заливаем водой и ставим на огонь. Добавляем лук порей + морковку + петрушку (зелень и корень) + лук репчатый + (как сказала Оксана - "чем больше всего, тем не испортим). Все нарезано довольно крупно. После того, как закипит - варим еще минут 30. После этого все, кроме поросенка, выкидываем. Сливаем и процеживаем бульон.

Белый соус: Обжариваем на сковороде муку без масла и высыпаем в отдельную кастрюлю. Туда же вливаем часть бульона и перемешиваем миксером. Кладем сметану (можно побольше и погуще), выжимаем сок 1,5 лимона + 2 ст. ложки сахара + черный молотый перец.

Соус выливаем на поросенка. Остатками бульона ополаскиваем кастрюлю от соуса и выливаем опять же - к поросенку. Поросенок должен быть покрыт полностью. Ставим на огонь, доводим до кипения и варим еще минут 15. На этой стадии можно добавить каперсы (кстати - а что это?). Хотя можно и не добавлять. Но Л.Ярмольник жить не может без каперсов.

??????????????????????????????????

?СКУМБРИЯ ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-ГЛЫЗИНСКИ ?

??????????????????????????????????

Взяли скумбрию; Естественно - почистили; Натерли ее солью, сахаром и чесноком; Нашпиговали зеленью; Завернули в фольгу; Запекли в духовке;

??????????????????

? РЫБА ПО-БОЛГАРСКИ?

??????????????????

Филе рыбы, очищенное от кожи, плотно уложить на смазанный жиром противень. Полностью покрыть тонкими кружками сырого картофеля, сверху луком (много), и снова картофель. Залить соусом: 1/2 ст. сливок или молока, панировочные сухари, горчица (1-2 ст. л) и тертый сыр. Соус должен быть густой, как сметана. Либо точно такой же соус, но половину сливок разбавить белым вином. Запекать в духовке.

??????????????????????

? ПИЦЦА ПО-СЛАВИКОВСКИ ?

??????????????????????

Берется ЛЮБОЙ батон (в т.ч. пойдет черствый), режется вдоль и из него выбирается ВСЯ мякоть (т.е. остается внешняя корка). ПРИМЕЧАНИЕ: Чем тоньше корка, тем вкуснее, но не допускайте дырок!

Потом внутрь (в батоную корку) складывается все, что не доели гости (конечно, не стоит вычищать их тарелки, достаточно того, что осталось на общем столе). Пойдет любой мясной или рыбный салат, картошка, капуста в любом виде, любые консервы, овощи, фрукты, куриные окорочка желательно освобожденные от костей и т. п. В общем все, что позволит Ваше больное голодное воображение. Весь смысл в том, что необходимо всю эту смесь в батоне покрыть любым из нижеперечисленных составов:

1. Разложить порезанные кольцами помидоры 2. Полить томатным соусом 3. Полить майонезом

И все это посыпать тертым сыром... Далее необходимо поставить все это в духовку или в микроволновую печь. Готовить до готовности составных компонентов, ну в крайнем случае, пока сыр расплавится.

??????????????????????

?САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ N 2 ?

??????????????????????

Итак: берем крепкие спелые помидорчики средней величины. Вырезаем со стороны плодоножки небольшое конусовидное углубление глубиной примерно до половины помидора. Заполняем полученную ямку тертым или давленым чесноком, сверху густо присыпаем мелкой солью. Можно еще перцем посыпать, но это уже на любителя. Далее складываем помидоры в кастрюлю слоями, чесноком кверху и оставляем на полсуток

просто так. Потом ставим в холодильник. Еще через сутки готово к употреблению. Чеснок выгрести из углублений, помидоры скушать.

??????????????????

? СЕЛЕДОЧНОЕ МАСЛО?

??????????????????

Пропустить мякоть селедки со сливочным маслом в равных количествах. Намазывать на хлеб.

??????????????????????

? ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ ?

??????????????????????

Пропустить через мясорубку сельдь, вареную морковь, слив. масло. Посыпать рубленным яйцом и зеленым луком. Рядом положить нарезанные кружочками свежие огурцы. Примерные пропорции: 75 г. селедки, 1 яйцо, 1- 2 свежих огурца, 1-2 вареной моркови, 10 г. зеленого лука, 20 г. слив. масла

????????????????????????????????????

? КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ ?

????????????????????????????????????

1-2 свежих огурца, 100 г. вареного картофеля нарезать кубиками, добавить 1 небольшую сельдь (филе - измельченное), укроп и зеленый лук. Смешать с 3-мя ст. ложками сметаны.

??????????????????????????????

?СЕЛЬДЬ ПОД ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ?

??????????????????????????????

Разделать селедку, украсить кольцами лука и залить соусом.

СОУС: 1/2 Ст. сметаны, 2 ст.л. растит. масла, 0,5 вареного яичного желтка, 1 ч.л. сахара, 0,5 ст.л. горчицы. Во все эти закуски можно добавлять сельдь иваси.

??????????????????????

? КОТЛЕТЫ ИЗ ПЕЧЕНИ ?

??????????????????????

500 гр. печенки (любой); одна луковица; одно яйцо; четыре столовых ложки муки; соль и перец по вкусу;

Сырая печенка и лук прокручивается через мясорубку. В фарш выбивается яйцо. Добавляется мука, соль и перец. Перемешивается. Должна получится масса похожая на густую сметану (по вязкости). На разогретую сковородку с подсолнечным маслом выкладывается фарш в виде тонких (миллиметров 5) блинчиков. Жарится с обеих сторон в течении 5 минут.

??????????????????????

? ОМЛЕТ С НАЧИНКОЙ ?

??????????????????????

Соотношение молоко - яйца определяется элементарно: на 3

яйца молока добавляется в объеме трех-четырех половинок скорлупы яйца. Взбиваешь. Солишь. Выливаешь на сковородку. Когда прихватится, кладешь начинку по желанию. По опыту знаю, что подходит практически все: сосиски, колбаса, зелень, словом, все что угодно.

Теперь самое главное: свертываешь омлет. Тут как тебе больше нравится: можно просто сложить пополам, а можно завернуть к центру края с двух сторон и аккуратно перевернуть омлет. Получится эдакий пирожок с начинкой.

??????????????

?КВАС ЯБЛОЧНЫЙ?

??????????????

Берется 1-1,5 кг яблок, моется, режется на куски вместе со шкуркой, заливается 5 л. воды и варится (как на компот). Далее остужается, процеживается, твердую часть можно выкинуть. В жидкую добавляется 1-2 стакана сахара (видимо по вкусу, чтоб было немного подслащенный) и 5-10 грамм дрожжей и цедру от апельсина или лимона. Последнего под рукой не было, так что я не добавлял. Все это дело ставится в теплое место на 1-2 дня. Апосля можно употреблять в холодном или в другом виде.

??????????????????

? РУМПОЛЬС ИЗ САЛАКИ ?

??????????????????

Точного рецепта не помню сейчас, а вообще это рулетики из соленой (?) рыбы. Я только рульмопсы из селедки встречала. Короче, берется филе селедки полосочками, смазывается горчицей, кладется кусочек ээээ не помню, толи лука, толи маслинки, сворачивается рулетиком, скалывается деревянной шпилькой, складывается плотно в баночку и заливается соусом из масла, уксуса и горчицы. Но рулетик, смазанный горчицей и сколотый шпилькой - это точно.

??????????????????????????

?ВАРЕНАЯ КУРИЦА С КОКОСОМ?

??????????????????????????

Содрать с окорочков кожу, вытопить из нее жир, на нем обжарить окорочка со всех сторон, посыпав черным перцем и хмели-сунели. Еще можно чуть-чуть посыпать кофе. Положить в кастрюлю, залить горячей водой, добавить мелко порезанный или натертый на терке кокос, сухофрукты (чернослив, курагу), соль, тушить до готовности, сделать вторую закладку пряностей - хмели-сунели, кориандр, имбирь, немного какао, перец, чеснок. Подавать с вареным рисом. Или со свежей булкой.

??????????????????

?ПАШТЕТ ИЗ СЕЛЕДКИ?

??????????????????

1 селедка, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1/2 луковицы, 2 средние вареные картофелины, лимонный сок

Селедку почистить, удалить кости, мелко измельчить (размять в пюре), добавить мелко порубленное яйцо, мелко порезанный лук, растолченный картофель, сметану, все перемешать и взбить в пышную массу. Намазывать на булку.

В классической подаче подают в корзиночках, украшенных листьями салата и ломтиками лимона.

Еще проще делать из исландской сельди в винном соусе (теперь уже не только исландская бывает, тоже годится). Можно только маринад использовать, тогда и проблема с костями решается.

??????????????????

? СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ?

??????????????????

1 кг капусты 0,5 кг свеклы 0,5 стакана сах. песка 0,5 стакана подс. масла 0,5 стакана уксуса 1 ст. ложка соли 0.5 головки чеснока Уксус, масло, соль, песок довести до кипения и раствором залить свекольно-капустно-чесночную смесь. Поставить небольшой гнет на 6-8 часов.

А этот салат самое лучшее что можно было придумать для страны вечнозеленых помидоров. Можно фантазировать добавив болгарский перец или кабачок.

??????????????????????????????????

?ЗИМНИЙ САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ ?

??????????????????????????????????

Очистить, промыть и нарезать мелкими дольками 3 кг зел. помидоров. Натереть на крупной терке 1,5 кг моркови, нарезать кружочками 1,5 кг репчатого лука и все это вместе с помидорами сложить в эмалированную кастрюлю. Добавить 100 г соли и оставить так на 10-12 часов. Маринад для салата: в эмалированную кастрюлю кладем 300 г растительного масла, 300 г. столового 9%-ного уксуса, 300 г сахарного песку, 5-6 горошин черного перца и столько же лаврового листа. Ставим на огонь и даем закипеть. Удалим излишки жидкости из салатной массы, вливаем в нее горячий маринад, все тщательно перемешаем, затем ставим на огонь. После закипания варим полчаса, помешивая. Горячий салат выключаем, в чистые сухие стеклянные банки, после чего закатываем крышки и укутываем банки одеялом, пока не остынут.

??????????????????????

?ЧЕСНОК МАРИНОВАННЫЙ ?

??????????????????????

Лучше всего использовать молодой чеснок, но можно и не сразу с грядки. Чеснок разделить на чесночины или просто очистить от верхней кожицы. Ошпарить кипятком, а потом сразу обдать холодной водой. Уложить в банки (я предпочитаю пол-литровые, съел - достал следующую, чтобы не кисло, когда уже не хочешь, а баночка открыта). По желанию и в зависимости от того, какой продукт хочешь получить (поядренее, более жгучий и т.д.), добавить перец черный и душистый, лавровый лист, порезанные корни хрена, корицу, гвоздику. Затем залить горячим маринадом: на 1 литр воды - 1 стакан уксуса, 50 гр соли, 50 гр сахара. Можно вместо уксуса использовать лимонную кислоту: на 1 литр воды - 9-10 гр кислоты. Попробуй с уксусом и отдельно с кислотой, посмотришь, что тебе больше понравится. Затем стерилизовать: пол-литровые банки - 5 мин., литровые - 8 мин., двухлитровые - 15 минут.

?? ?ФУСИЛИ (СПИРАЛЬНЫЕ МАКАРОНЫ) С ОСТРЫМИ СОСИСКАМИ? ??

Берешь 3 луковицы, 1 стручок острого красного перца, 2 зубчика чеснока и все это мелко нарезаешь. Заправляешь солью и перцем по вкусу. Нагреть на сковородке 2 ст.л. подсолнечного масла и поджарить все 4-5 мин до слегка желтого оттенка. Потом добавляешь туда 4-5 средних помидорки и 1 ст.л. сахара и тушишь на медленном огне минут 30 (смесь должна уменьшиться на половину).

Снимаешь шкурку с сосисок или какой-нибудь колбаски (надо примерно с полкило), отщипываешь кусочки размером с грецкий орех и обваливаешь их в смеси муки, черного и красного перца. Обжариваешь их на подсолнечном масле до коричневого цвета. Ложишь их в соус (см выше) и тушишь 15 мин.

Тем временем варишь макароны. Когда готово, сливаешь воду добавляешь соус с сосисками и приправляешь по вкусу. Что делать дальше - не написано, может сам догадаешься?

Можно приготовить только соус с сосисками и поставить в холодильник а макароны варить когда проголодаешься.

??????????????????????

? КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ ?

??????????????????????

Мука 200 г Картофель 200 г Сливочное масло 200 г Яичные желтки 2 Соль, тмин

Муку, сваренный в кожуре, очищенный и пропущенный через мясорубку теплый картофель, масло или маргарин, 1 яичный посоленный желток тщательно вымесить на доске, накрыть салфеткой и оставить в холодном мечте на 1 час. Затем раскатать

скалкой, сложить, выдержать 1 час в холоде и снова раскатать. Процесс повторить дважды. Наконец раскатать тесто в прямоугольник толщиной в полпальца и теплым ножом нарезать продолговатые брусочки шириной 1 и длиной 12 см. Еще на доске поверхность палочек смазать яичным желтком и посыпать тмином или небольшим количеством грубой соли. Уложить штанги на противень и выпекать при высокой температуре до румяного цвета.

??????????????????????

?САЛАТ ИЗ КАБАЧКОВ ?

??????????????????????

5 кг - кабачков 0,5 л - масла 300 г - уксуса 200 г - сахара 3 ст. л. соли

Кабачки очистить от кожуры и порезать тонкими кружками. На дно кастрюли положить укроп, петрушку, положить кабачки, посолить, вылить уксус, масло и на слабом огне кипятить 20 мин., потом добавить 200 гр. чеснока и горькую перчину, прокипятить 3 мин. и разложить в банки [выход - 4л.]

??????????????????????

?ОВОЩНОЙ САЛАТ ВПРОК ?

??????????????????????

Из зеленых помидоров готовим салат, который храним в холодильнике, и используем, когда потребуется. Сначала делаем салатную массу. Очищаем, промываем и нарезаем мелкими дольками 3 кг. зеленых помидоров. Натираем на крупной терке 1,5 кг. моркови, нарезаем кружочками 1,5 кг моркови, нарезаем кружочками 1,5 кг репчатого лука и все это вместе с зелеными помидорами складываем в эмалированную кастрюлю. Добавляем 100 гр. соли и оставляем на 10 - 12 часов.

Готовим маринад. В эмалированную кастрюлю вливаем 300 гр. сливочного масла. 300 гр. столового уксуса , кладем 300 гр. сахарного песка, 5 - 6 горошин черного перца и столько же лавровых листиков. Ставим на огонь и даем закипеть.

Сливаем излишки жидкости из салатной массы, вливаем в нее горячий маринад, все тщательно перемешиваем и ставим на огонь. После того, как масса закипит, варим ее полчаса помешивая.

В чистые сухие банки выкладываем горячий салат, закрываем обычными пластмассовыми крышками и укутываем в одеяло. Держим там пока не остынут. После этого салат готов к употреблению.

??????????????????????????????

?САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ХРЕНОМ?

??????????????????????????????

400 гр вареного картофеля и 150 гр вареной свеклы очистить и нарезать мелкими кубиками, добавить к ним 25 гр мелко натертого хрена, соль, черный перец, заправить 100 гр растительного масла, хорошо перемешать и выдержать в течении 1 - 2 часов. Затем выложить в салатник, заправить соусом, приготовленным из желтка и растительного масла. Салат украсить крутыми яйцами, нарезанными кружочками.

??????????

? КСТЫБЫ ?

??????????

Тесто - как на лапшу, но не такое крутое, раскатывается на лепешки размером с применяемую сковороду и толщиной ~0.3-0.5 см.

В это время варится картошка из коей делается пюре по одному из любимых домашних рецептов. Главное чтобы было как можно однороднее.

Раскатанные лепешки укладываются (по одной) на горячую сухую (!) сковороду и подрумяниваются (слегка) с обеих сторон. Получается что-то типа сухой пресной лепешки.

К этому времени должно быть готово пюре. Пюре раскладывается на половину (левую или правую) лепешки слоем ~0.8-1.0 см (зависит от ширины рта страждущих) и накрывается второй половиной лепешки (лепешки не разрывать !).

Полученный продукт обильно (чем больше, тем лучше) смазывается с обеих сторон сливочным маслом (масло следует заранее растопить. Приблизительно с началом всего процесса) и укладывается на блюдо подходящих размеров так, чтобы половинки образовывали целый круг. В идеале масло стекает с верхних полукругов на нижние.

Subj употребляются горячими. Но обычно стопка готового продукта не только не успевает остыть, но и редко вырастает выше двух.

??????????????????????

? ПОЧКИ С ЧЕСНОКОМ ?

??????????????????????

500 гр. почек, 3 дольки чеснока, 1 ч.л водки, 1\2 ч.л глюканата, соль. Почки обрабатывают и нарезают кусочками, обжаривают во фритюре. В конце добавляют измельченный чеснок, соевый соус, глюканат и соль по вкусу.

??????????????????????

?СВИНИНА С ГРИБАМИ ?

??????????????????????

200 гр мяса, 0,5 кг свежих (или 100 гр сухих) грибов, 1 яйцо, 20 гр крахмала, 30 гр свиного жира(или раст. масла), 2 ч л

соевого соуса, 2 ч л водки, 1 головка чеснока, 20 гр зеленого лука, 10 гр свежего имбиря, 1\2 ч л глютамата. Из яйца, воды и крахмала делается кляр. Мясо нарезать тонкими брусочками, обмакнуть в кляре и обжарить во фритюре.Грибы отварить до полуготовности, нарезать мелко и обжарить в небольшом количестве жира. На готовые грибы выложить мясо. В отдельной посуде заранее готовят соус, смешав бульон(30-50 гр), соевый соус, водку, глютамат, зеленый лук, нарезанный кусочками, мелко нарубленные чеснок и имбирь, соль и крахмал, разведенный в холодной воде(1 ч л на 100 г воды). Этот соус, хорошо размешав, выливают на грибы с мясом, перемешивают и через минуту снимают с огня. Соус должен загустеть. Это же можно проделать с говядиной и бараниной. Глютамат можно вполне заменить кубиками "кнорр" и другими подобными.

??????????????????????????????

? САЛАТ ИЗ ПОМИДОР И КАБАЧКОВ ?

??????????????????????????????

3 кг. помидор 1,5 кг огурцов 1 кг перец сладкий 0,5 кг лука

Все порезать и осторожно перемешать и накладывать в литровые банки.

Положив 1 слой всыпать 1 чайную ложку сахара, положив 2 слой всыпать 1 чайную ложку соли, положив 3 слой всыпать 1 чайную ложку сахара, а затем остальной слой, а сверху 2 чайные ложки уксуса и 2 столовые ложки растительного масла. Банки накладывать плотно, потому что при стерилизации они оседают, стерилизовать 20 минут.

??????????????????????????

?БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ?

??????????????????????????

На 5 кг. баклажанов - 250 гр. перца горького, 250 гр. чеснока, пол-бутылки уксуса. Баклажаны разрезать пополам, посыпать солью и оаставить на 4 часа. Подготовить массу - перец и чеснок пропустить через мясорубку и влить уксус, затем поджарить баклажаны на подсолнечном масле, обмакнуть в смесь и заложить в банки, и закрутить. Из 5 кг. баклажанов выходит 4 литровые или 8 полулитровых банок.

??????????????????????????

?БАКЛАЖАНЫ НА ЗАКУСКУ ?

??????????????????????????

1 кг. баклажанов нарезать кубиками, посолить, постоят, сок слить. Поджарить на подсолнечном масле, сложить в эмалированную кастрюлю, добавить лук, чеснок, горький перец, сладкий перец, морковь все по-вкусу. Зелень добавлять в готовый продукт.

Рассол-1 стакан воды, пол-стакана подсолнечного масла, 0,25 стакана уксуса, закипят и горячим залить в подготовленную массу. Остынут, поставить в холодильник, через сутки закуска готова.

??????????????????????????????

? СВЕКЛА ТУШЕНАЯ С ЯБЛОКАМИ ?

??????????????????????????????

Свеклу сварить в кожуре, затем очистить. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины. Все нарезать ломтиками и перемешать, приправить маслом и сахаром, сметанным соусом и тушить 10-15 минут. Готовое блюдо уложить горкой,№полить сметаной, майонезом или маслом. Украсить зеленью, можно добавить орехи и соль по вкусу.

??????????????????????

?САЛАТЫ ПО-ФЛОРИДСКИ?

??????????????????????

Подготовленные яблоки натирают на терке. Апельсин разрезают пополам и ложкой вынимают мякоть, добавляют к ней зеленый консервированный горошек, натертые яблоки, майонез, №лимонный сок и соль. Все перемешивают. Салат кладут в чашечки апельсина. Яблоки 120 гр, апельсин 200 гр, горошек 50 гр, майонез 50 гр., лимон 0,5 шт. Можно делать больше. Тогда увеличить объем продуктов.

??????????????????????

? САЛАТ ПО-ЛИОНСКИ?

??????????????????????

В майонез добавляют сок лимона, горчицу, соль, молотый перец. Перемешивают, в эту массу кладут нарезанные сосиски и яйца, зеленый горошек, еще раз перемешивают. Яйца-2 шт, сосиски 150 гр, горошек 50 гр, майонез 50 гр, соль, горчица, лимон все по вкусу.

??????????????????????????

?САЛАТ ПО-СТРАСБУРСКИ ?

??????????????????????????

Репчатый лук нарезают полукольцами, маринованные огурцы и сыр кубиками, сосиски дольками. Все перемешивают. Поливают заправкой из растительного масла, горчицы, сока лимонного с добавлением соли и перца. Лук 20 гр, сыр 200 гр, сосиски 200 гр, огурцы 60 гр, лимон 0,5 шт, горчица, растительное масло 35 гр, соль, перец по вкусу.

??????????????????????

?МОРКОВНЫЕ ШАРИКИ ?

??????????????????????

Очищенную морковь натирают, а затем помешивая варят, до

тех пор пока не испарится сок. Из воды и сахарного песка \200 гр. \ варят сироп. Кладут в него подготовленную морковь, лимонный сок и измельченную цедру лимона, перемешивают. Влажными руками формируют шарики и обваливают их в сахарном песке. Морковь 250 гр, сахарный песок 250 гр, 2 лимона, вода 1 ст.

??????????????????

?ПАШТЕТ ИЗ БРЫНЗЫ ?

??????????????????

Брынзу, чеснок и очищенные грецкие орехи пропускают через мясорубку. Добавляют сливочное масло, перемешивают, охлаждают. Кладут в салатник, украшают зеленью петрушки или укропом, или зеленым луком. Такой паштет можно подать на любой праздничный стол. Выход - брынза 500 гр, чеснок 2-3 головки, сливочное масло 250 гр, грецкие орехи 1-2 стакана, зелень.

??????????????????

?САЛАТ "ГРИБОК" ?

??????????????????

Картофель 100 гр, помидоры 20 гр. Масло сливочное 5 гр, яйца 1\2 шт, лук зеленый 20 гр, сметана 20 гр, соль, зелень, огурцы 60 гр. Картофелины очистить, обрезать в форме ножки гриба, отварив в подсоленной воде, охладить. Установить ножки утолщенным концом на середину тарелки, сверху поместить шляпки из помидор у которых срезаны основания и удалены семена. Выдавить на шляпку через дуршлаг сливочное масло, чтобы имитировать мухомор. Яйца мелко нарезать заправить сметаной, уложить вокруг картофеля и посыпать рубленной зеленью, по краям тарелки уложить огурцы, нарезанные тонкими ломтиками. Грибы можно сделать из яиц, для чего отварить яйца, срезать носики и и срезом установить на блюдо и верхишки яйца прокипятить в заварке чая. Они приобретут коричневый окрас. Верхушки установить на яйцо - получается белый гриб.

???????????????????

?ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ ?

???????????????????

3 ст. молока, 3 яйца, 1 ст. сахара, ванилин.

Молоко закипятить на водяной бане. Пока остывает, взбить яйца с сахаром в густую пену. Влить остывшее молоко. Доварить на медленном огне (до состояния киселя). Поставить в морозилку. В мороженое можно добавить варенье или джем.

???????????

? ЛЯГУШКИ ?

????????????? Разогреваешь подсолнечное масло на сковороде, лапки обваливаешь в панировочных сухарях, хотя

можно и в муке, а можно ни в чем и обжариваешь.

??????????

? ШПРОТЫ ?

??????????

Берем САЛАКУ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ. Эдак 0.5 - 1 кг. Отрываем головы и вынимаем внутренности, которые отрываются вместе с головой - но не все (вспарывать брюхи не надо). Не надо также мыть и снимать шкуру. В алюминиевую кастрюлю уложить рыбки очень плотно валетом спинками кверху, закрыв все дно. Следующий ряд так же, под прямым углом к предыдущему. Всего 2-3 ряда. Залить подсолнечным (лучше нерафинированным) маслом так, чтобы почти покрыть спинки верхнего ряда. Томить в кипящем состоянии на ма-а-аленьком огне ~2 часа. Никаких специй типа соли или загадочной "заварки" добавлять не надо.

??????????

?СТРУДЕЛЬ ?

??????????

Его готовят из вытяжного теста, состав которых очень прост, но важна технология.

Вот несколько прописей: 1. 250 г муки, 1 яйцо, 3\4 ст воды, соль. 2. 350 г муки, 100 г масла, 1 яйцо, 1\2 ст воды, соль. 3. 500 г муки, 50 г масла, 3\4 ст воды, соль. 4. 250 г муки, 1 яйцо, 1\2 ст воды, 1 ст л маргарина, соль.

Я чаще использую п.4 Теперь тонкости: муку просеять на стол горкой, сделать в ней углубление и влить туда разболтанное яйцо, теплую воду и замесить тесто, как на вареники. Месить, пока не появятся пузырьки. Готовое тесто разделить на 3-4 части, сложить в теплую миску, накрыть другой теплой миской, на которую еще и горячий чайник водрузить. Время выстойки 30-45 минут. Затем тесто (отдельную часть) раскатать до возможной тонкости, а потом уже ручками тянуть еще до почти бумажной прозрачности. Весь блин намазать начинкой, свернуть рулетом, переложить его на противень швом вниз и выпекать минут 30.

Тесто лучше делить на малые части - это облегчит последующее растягивание (меньшая площадь стола потребуется), а под готовый блин подложить полотенце - это поможет свернуть аккуратно рулет.

Начинки самые разные: яблоки свежие или сухие, курага, орехи с изюмом, творог, мак, вишня или слива. Это сладкие струдели, а можно делать соленые или острые, все зависит от начинки.

??

?ЛЯГУШАЧЬИ БЕДРЫШКИ, ТУШЕНЫЕ В БЕЛОМ ВИНЕ ?

??

Продукты: 25 шт. лягушек, 200 гр. белого вина, 150 гр. сливочного масла, 30 гр. моркови, 30 гр. сельдерея, 30 гр. репчатого лука, 500 гр. грибов, 15 гр. соли, 150 гр. сливок, 200 гр. ароматической зелени и 200 гр. соуса бешамель.

Положить в кастрюлю, смазанную маслом, очищенные и посоленные лягушачьи бедрышки. Прибавить нарезанные ломтиками лук, морковь, сельдерея, ароматическую зелень и посолить. Залить вином, накрыть кастрюлю крышкой и тушить в жарочном шкафу 15-20 минут, периодически поливая соком, в котором они тушатся. В качестве гарнира приготовить грибы следующим способом: нарезать их ломтиками, обжарить в масле и смешать с соусом бешамель. Тушеные лягушачьи бедрышки уложить на круглое блюдо, на середину поместить грибы и залить соусом с грибами и яйцами.

????????????

? МАЙОРАН ?

????????????

Содержит 1-3.5% эфирного масла с чрезвычайно сильным ароматом (носитель аромата до сих пор не известен), масло содержит терпены, дубильные вещества, горечи, витамин С, каротин и др.

Улучшает пищеварение, действует против метеоризма, успокаивает нервы и оказывает мочегонное действие. В народной медицине используется для ванн и на раны.

Обладает своеобразным сильным запахом, сильно пряным, слабо жгучим вкусом, подобным тимьяну, но более тонким и сладким. Используется в качестве лекарственного растения и пряности. В фармацевтике из него готовят чай и получают эфирное масло. В настоящее время он относится к наиболее употребляемым пряностям в словацкой кухне. Употреблять его следует осторожно, в правильном соотношении. По вкусу отлично дополняет тимьян. Употребляется для приготовления картофельного супа, кнелей из печенки, салатов блюд из грибов, мясных супов, колбасы из печенки, при жарении птицы, в подливки, к спагетти с мясом, при приготовлении жареной свинины, баранины, ягнятины. Годится также для приготовления бобовых, супа из рубца, салатов из рыбы и некоторых сыров. В диетическом питании употребляется вместо соли и для укрепления желудка.

?????????

? КЭРРИ ?

?????????

Слово "Curry" как название вида пряностей употребляется на всех языках мира. Эта смесь пряностей известна во всем мире.

Родиной ее является Индия, и часто лишь сами индийцы знают ее правильный состав. В порошке кэрри в основном содержатся следующие пряности: куркума, кардамон, мускатный цвет, мускатный орех, перец душистый, кориандр, имбирь, тмин, гвоздика, черный перец, кайенский перец, красный перец и другие. Смесь представляет собой порошок желто-коричневатого цвета. Состав его может меняться в зависимости от привычек и стран. Рекомендуется использовать его с рисом, который приобретает своеобразный вкус и красивую окраску. Кэрри улучшает вкус всех мясных блюд, в особенности гуся, утки, свинины и баранины. Она добавляется к ягнятине, гуляшу, соусам, фаршированному мясу, котлетам, чечевице, фасоли и салату из огурцов. Используется также в супы, главным образом в мясные и рыбные, в яичные блюда и к сыру. Блюда с кэрри не вызывают жажды. Запах кэрри. Очень ароматный, вкус острый, терпкий и ароматный. Добавляется в небольшом количестве. Усиления вкуса можно добиться добавив немного лимонного сока.

??????????????????

? ШПРОТЫ ИЗ МОЙВЫ ?

??????????????????

Сырую мойву почистить и сложить спинка к спинке в судочке или эмалированную кастрюльку. Крепко заваренный чай смешать с подсолнечным маслом (1 стакан чая и 1 стакан масла), подсолить по вкусу, залить мойву чтобы покрыла спинки и поставить на огонь, дать закипеть и сделать тише, чтобы рыба томилась где-то минут 30. Чай придает спинкам рыбы красивый цвет и чем чай крепче тем красивей. Кто любит в томатном соусе можно добавить томатную пасту или свежие помидоры на крайняк хуже не будет.

??????????????????????????????????????

?КАША ПЕРЛОВАЯ С МЯСНЫМИ КОНСЕРВАМИ ?

??????????????????????????????????????

Промытую перловку загружаю в холодную (если кто делает иначе, т.е. в горячую, то можно уточнить) воду из расчета 6 частей воды на 1 часть перловки, соль по вкусу, и обязательно с учетом соли в тушенке, варится примерно минут 20-25 пока крупа не распухнет и вода не превратится в приятное обволакивающее зерно варево, в это время можно вскрывать консервированную тушенку и необходимое количество (определяется аппетитом едаков), порубив ее ножом в банке или на доске, опускаем в кастрюлю с кашей. Если в банке с тушенкой по какой-либо причине отсутствует лук, то его можно спассеровать отдельно и добавить в кашу. Довести до готовности

и разложить по тарелкам, не забыв при этом подать самые большие ложки.

??????????????????????????????????????

?КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ С СОУСОМ ?

??????????????????????????????????????

Промытую крупу ядрицу залить холодной водой из расчета 1 часть крупы и 2 или 3 части воды (Разные пропорции на любителя), добавляю соль и чуть подсолнечного масла, варится примерно до специфического шипения под крышкой, т.е. до полной готовности. Время определить экспериментально, или до образования нескольких дырочек на поверхности уже готовой каши.

Соус для такой каши может быть грибной, или любой другой по вкусу, можно и из печени.

Грибы отвариваются в небольшом количестве соленой воды, затем отдельно пассеруется лук с ложкой муки, добавляется перец молотый, и аккуратно перекладывается в ковшик с отваренными грибами, довести до однородной соусной массы при постоянном помешивании, добавить зелень по вкусу.

Печенку порезать на мелкие куски, слегка обжарить, добавить лук, соль, перец, ложку муки, залить холодной водой и довести соус до однородной массы при постоянном помешивании, добавить зелень по вкусу.

??????????????????

?ТОРТ ТЕТЯ ГАЛЯ ?

??????????????????

Тесто: 4 желтка, 0,5 стакана сахара, 100 г. масла, 1 чайная ложка спирта или водки, 0,25 ч. ложки соды, 2 стакана муки. Всё перемешать, сделать 2-3 коржа. На них нанести прослойку и выпечь. Прослойка: 4 белка взбить с 1 стаканом сахара и 1 стакан грецких орехов. Крем: 18 ст. ложек молока, 2-3 чайные ложки какао, 1 стакан сахара. Размешать и взбивать 15 мин. Когда масса остынет, добавить 100 г. масла.

??????????????????????????????????????

?ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ОБЖАРЕННАЯ В СУХАРЯХ?

??????????????????????????????????????

Сначала цветная капуста разбирается на мелкие веточки, потом отваривается в подсоленной воде примерно минут 12-15. Потом обмакивается во взбитое яйцо, обваливается в сухарях и жарится на сковороде с кипящим растительным маслом. Масла должно быть в сковородке примерно на 0.5 см. Сухари лучше получить из засохшего батона, потерев его на мелкой терке или (не пробовал) смолоть в кофемолке. Панировочные сухари, продаваемые в магазине, не дают того эффекта.

Как гарнир подают к жареной птице, рыбе и шницелям, т.е. ко всему тому, что без соуса. На мой взгляд, соус типа с томатом или грибами сюда не пойдет.

??????????????????????????

? ЖЕЛЕ ИЗ МЯСНОГО БУЛЬОНА ?

??????????????????????????

На 1 л процеженного, прозрачного мясного бульона - 30-35г желатина. Желатин на 2-3 часа замачивают в холодной воде. Затем и бульон, и раствор желатина ставят отдельно на огонь. Желатин растворится полностью раньше, чем начнет кипеть, поэтому его тоненькой струйкой вливают, помешивая в горячий бульон и процеживают.

??????????????

? ЯЗЫК В ЖЕЛЕ ?

??????????????

На 6-8 ломтиков отварного говяжьего языка - 1 вареную морковь, 1 огурец, 2 вареных яйца, 1 отварной стручок красного сладкого перца (паприка), 2 стакана бульона, 20 г желатина, соли, перца, уксуса по вкусу.

В тарелку вливают немного смеси бульона с желатином (см. предыдущий рецепт) и дают застыть. Сверху в один ряд кладут ломтики языка. По краям кружочки яйца и полоски вырезанные из моркови. Язык украшают колечками перца и огурца и заливают холодным бульоном.

??????????????????????????

?БЛИНЫ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ?

??????????????????????????

Блины обычные из пшеничной муки можно сделать достаточно просто: примерно в двух стаканах воды растворить соль, сахар по вкусу, добавить взбитое яйцо, тонкой струйкой вливать воду в муку, постоянно размешивая, и довести тесто до нужной густоты.

В некоторых случаях для получения особой ноздрястости блинов, к муке добавить немного питьевой соды, и тесто можно замешивать на кефире, простокваше, или на воде с добавлением лимонного сока, или его заменителей.

Удобнее всего жарить на двух раскаленных сковородках, смазывая их своеобразным приспособлением из небольшой очищенной сырой картофелины, разрезанной пополам и наколотой на вилку, каждый раз окуная в масло эту картофелину, и промасливая таким образом сковородки, перед тем, как вылить тесто на сковородку.

??????????????????

? ТУШЕНАЯ КОЛЬРАБИ ?

??????????????????

Кольраби (х), морковь (х/2), лук (х/4); масло растительное (для пассерования лука); сметана - для тушения; корица, соль, сахар, молотый красный перец - для вкуса.

Итак, взять кольраби, порезать кубиками с габаритами примерно 0.8 см. Так же порезать и морковку, разве что немного поменьше. Все это закинуть примерно на 7-10 минут в кипящую подсоленную воду и пробланшировать. Лук нарезать некрупно, т.е. чтоб куски были не длиннее 2-3 см, и на сковородку. Пассеруется до размягчения, так что лучше его обжаривать под крышкой.

Когда все основные компоненты будут подготовлены, они смешиваются в одной посуде, в которой и будет тушиться блюдо. У меня это была эмалированная кастрюлька с толстым дном на 1.5 л., продукта получилось примерно литр. Так вот, все туда складывается, заливается сметаной так, чтобы не то чтобы закрыло все, но примерно на две трети, доливается немного кипяченой воды (жидкость ведь выкипает). Солим, добавляем немного сахара (я добавил примерно 1/3 ст.л.), и тушится на слабом огне минут 20.

Через 20 минут добавляется немного корицы (1.5 щепотки) и молотого красного перца (чуть меньше). Доливается еще немного воды, и доводится до ума примерно еще 5-7 минут. Посыпается резаной петрушкой и подается на стол.

??????????????

?ЖАРЕНЫЕ БАНАНЫ?

??????????????

Нарезаешь бананы колечками толщиной около 5-7 мм, панируешь в муке с небольшим количеством соли, и на сковородку с разогретым сливочным маслом. Обжариваешь с двух сторон, до золотистой корочки.

??????????????????

?САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ?

??????????????????

Ингредиенты: 1 свекла средних размеров, 1 крупное яблоко (лучше всего антоновка, но при отсутствии оной брать любое, но добавить лимонной кислоты), горсть чернослива (если сухой - предварительно замочит или бросить в воду и довести до кипения), горсть грецких орехов, пару зубчиков чеснока, майонез, пару веточек петрушки.

Свеклу отварить. Потереть на крупной терке свеклу, затем яблоки. Чернослив очистить от косточек и мелко нарезать. Измельчить ножом ядра грецких орехов. Несколько оставить для украшения. Чеснокодавилкой раздавить чеснок. Полить

майонезом, перемешать. Сверху уложить половинки ядер орехов и петрушку.

??????????????????????????

?САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ХРЕНА ?

??????????????????????????

Салат на любителя. Мне и половине моих знакомых нравится, другой половине не нравится. Приготовление болезненно! Ингредиенты: свекла, хрен, майонез. Сырую свеклу потереть на мелкой терке, то же проделать с хреном, которого необходимо добавит к свекле такое количество, чтобы был ярко выраженный вкус оного. Заправить майонезом.

??????????????????????????

? СУП ИЗ ТЕРТОГО КАРТОФЕЛЯ?

??????????????????????????

Натереть 5-6 картофелин среднего размера на крупной терке. Добавить 3-4 яйца, перемешать. Высыпать это в кипящую подсоленную воду. В конце варки (15-20 мин) бросить 40 г сливочного масла и зелень - укроп и петрушку.

??????????????????

?СУП ИЗ КАБАЧКОВ?

??????????????????

На растительном масле поджарить одну мелко нарезанную луковицу. В средине процесса положить натертую на мелкой терке морковь, через 5-7 минут, положить нарезанные кубиками кабачки (0.5 см). Часто перемешивая, прожарить на сильном огне минут 10 (крышкой не накрывать). После этого положить все это в кипящую, слегка подсоленную воду. Через 15 минут всыпать манную крупу. В конце варки положить петрушку и укроп. Можно добавить молока. Неплохо идет со сметаной, которая добавляется перед употреблением.

???????????????????????

?ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ ?

???????????????????????

Молодой кабачок средних размеров 5 см диаметр и 20-30 см длина (обращаю внимание досточтимой публики на первое слово "молодой" т.е. с несформировавшимися семенами) натереть на мелкой терке. Добавить полтора мерных стакана муки, желтки 3-4 яиц, посолить, поперчить (черный молотый перец) и хорошо размешать. Взбить миксером белки в густую пену. Добавить к массе перемешивая сверху вниз. (на последний процесс тоже обращаю внимание - так и только так ВСЕГДА перемешивается любая масса к которой добавляются взбитые белки). Подавать либо со сметаной либо раздавить пару зубчиков чеснока и смешать с кефиром.

??????????????????????????

?КОЛБАСА (СОСИСКИ) В ПИВЕ?

??????????????????????????

Вареную колбасу нарезать брусочками, сосиски кружочками толщиной 0.5 см и обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук. Спассеровать муку на сливочном масле до золотистого цвета (столовая ложка с верхом). Вылить бутылку пива в кастрюльку и высыпать туда поджаренную колбасу. Закрыть крышкой и прокипятить 15-20 мин. Затем пивом в котором кипела колбаса развести мучную пассеровку, добавляя жидкость маленькой струей и непрерывно размешивая, чтобы не было комков. После этого пассеровку и поджаренный лук добавляют к колбасе, солят, перчат и дают прокипеть 5-10 мин на медленном огне.

??????????????????????????????

?ЗАКУСКА К КОНЬЯКУ ИЗ БАНАНОВ?

??????????????????????????????

Банан заворачивается в фольгу и кладется в нагретую до 180`С духовку на 15-20 минут. Потом достается, аккуратно (не обожгись!) снимается фольга, банан надрезается вдоль на 1/2 диаметра (не снимая кожуры) и в разрез наливается немного коньяка. После 2 минут ожидания нарезается на дольки, наливается коньяк и вперед...

??????????????????????

? ЯБЛОЧНЫЙ САМБУК ?

??????????????????????

200 г яблок, 100 г сахара, 10 г желатина, 2 яйца (белки). Для сиропа: 50 г виноградного вина, 50 г сахара, 5 ст ложек воды Яблоки помыть в холодной воде, вынуть сердцевину, уложить на противень, подлить немного воды и запечь при температуре 120 - 140 С в течение 20 - 30 минут. Готовые яблоки охладить и протереть сквозь сито. В полученное пюре положить сахар, яичные белки, тщательно размешать, поставить посуду на лед и взбить пюре венчиком до образования пышной массы.

Подготовленный желатин соединить с небольшим количеством кипяченой воды и, непрерывно помешивая, нагреть до 40 - 50 С. Затем процедить и влить тонкой струей во взбитую массу. Получившуюся массу быстро разлить в металлические формочки и поставить в холодное место для застывания. При подаче полить сиропом, приготовленным из указанных продуктов (его закипятить).

??????????????????????????????????

? ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ ?

??????????????????????????????????

Берем 80 зеленых помидоров среднего размера, срезаем плодоножки, удаляем семена, стараясь не повредить мякоть. Варим в 3-4 водах по 3-4 минуты. Сваренные помидоры промываем 1-3 раза. Готовим густой сироп из 1 кг сахара и 1 стакана воды. Сироп охлаждаем, кладем в него помидоры и кипятим на сильном огне. Когда варенье готово, добавляем в него одну чайную ложку лимонной кислоты и снимаем с огня. Для аромата добавим лимонную или любую другую эссенцию.

??????????????????????????

? МАРМЕЛАД ИЗ ПОМИДОРОВ ?

??????????????????????????

2 кг спелых помидоров моем, нарезаем дольками и складываем в кастрюлю с плотно закрытой крышкой. Помидоры провариваем, затем процеживаем сквозь густое сито, чтобы в мармелад не попали семена и шкурки. Процеженный соус снова варим, пока в кастрюле не останется примерно 2-3 стакана мармелада. Добавляем в него 1 кг сахара и снова варим, пока мармелад не превратится в густую массу. Раскладываем мармелад в банки и закрываем полиэтиленовыми крышками.

??

? ФАРШИРОВАННЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ ?

??

У зеленых помидоров срезают шляпку на 0.5 см толщины, очищают от семян. Начиняют фаршем из чеснока, зелени, стручкового перца и закрывают срезанной шляпкой. Затем помидоры кладут в стеклянную банку, каждый ряд солят и заливают уксусом. Банку закрывают и ставят в прохладное место.

На 1 кг помидор: чеснок 2-3 головки, петрушка - небольшой пучок, мята - маленький пучок, стручковый перец - 15 шт., соль 3 ч. ложки, уксус - 1/5 стакана.

????????????????????????????????

?КРАСНЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ ?

????????????????????????????????

Помидоры сортируют по размеру и зрелости, промывают и укладывают в банки. Вместе с помидорами кладут чеснок, зеленый перец, гвоздику, лавровый лист, корицу, смесь пряных трав и заливают маринадом. Трехлитровые банки стерилизуют 25 минут.

На трехлитровую банку: Помидоры - 1 кг, чеснок 2-3 зубка, зеленый стручковый перец - 2 шт., гвоздика - 15-20 шт., корица - 2 шт., пряные травы - небольшой пучок.

Маринад: 1 л воды, 2 ст. ложки соли, 3 ст. ложки уксусной эссенции (80%), 1.5 ст. ложки сахара.

??

?МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ С БАКЛАЖАНАМИ ?

??????????????????????????????????????

Баклажаны очищают от кожицы, вырезают середину, засыпают солью и выдерживают 3-4 часа. Затем моют, начиняют нарезанной зеленью петрушки, укропа и мяты. В банку кладут лавровый лист, чеснок, перец, укладывают крепкие помидоры примерно до половины, сверху баклажаны и заливают маринадом. Стерилизуют 30-35 минут.

На трехлитровую банку: помидоры - 1.5 кг, баклажаны - 1 кг, лавровый лист - 3 шт., чеснок - 2-3 зубка, петрушка, мята, укроп - по небольшому пучку, черный и душистый перец - по 10 шт., соль - 1 ст. ложка. Маринад: на 1 л воды - 1.5 ст. ложки соли, 3 ст. ложки уксусной эссенции (80%), 1 ст. ложка сахара.

??????????????????

?ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ ?

??????????????????

Тесто: 400 г. заварного крема, 0.5 пачки какао, 6 ст. ложек муки, 1 чайная ложка сода, 1.7 стакан молока.

Все тщательно перемешать. Вылить на сковороду 3-4 ст. ложки этой массы на каждый сочен. Холодные сочни намазать кремом, сверху присыпать сухом какао.

Крем: 2 стакана густой сметаны и 1 стакан сахара, взбить.

??????????????????

? ТОРТ КОФЕЙНЫЙ ?

??????????????????

Тесто: 2 яйца, 1 стакан сметаны, 0.5 ч. ложки соды, 1 стакан муки, 0.5 банки сгущенного кофе или какао.

Крем: 0.5 банки сгущённого кофе взбить с 200 г. масла.

??????????????????????

?ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО" ?

??????????????????????

Тесто: 300 г. масла, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 ч. ложка соды, уксус, 1 стакан муки.

В растопленное масло всыпать сахар и размешать. Вбить яйца (по одному), добавить соду, погашенную уксусом и муку. Разделить тесто на 2 части, в одну добавить 3 чайные ложки какао. Выпечь 2 коржа, каждый разрезать пополам.

Крем: растереть 300 г. масла с стаканом сахара. Сварить манную кашу из 2 стаканов молока и 3 ст. ложек крупы. Остудить. Натереть на мелкой терке 1-2 кожуры лимона и добавить в остывшую кашу. Туда же положить порциями масло с сахаром. Всё взбить и поставить в холодильник минут на 20. Этим кремом, слоем в 1.5-2 см смазать все коржи.

Верхний корж и бока смазать теплым шоколадом.

Шоколад: 2 ст. ложки сметаны, 2 чайные ложки какао, 3 ст. ложки сахара, добавить кусочек масла и кипятить до загустения.

??????????????????????????????

?КУТЬЯ ИЗ ПШЕНИЦЫ С ВАРЕНЬЕМ ?

??????????????????????????????

400 грамм пшеницы перебрать, промыть всыпать в кипяток, довести до кипения, откинуть на сито, облить холодной водой, сложить в кастрюлю или горшок, залить водой, вскипятить, плотно закрыть крышкой и поставить в духовку, чтобы упрела до мягкости. После этого вынуть и остудить. Взять из варенья стакан ягод и фруктов (без сиропа), осторожно смешать с пшеницей. Если нужно, подлить немного сладкой кипяченой воды.

??????????????????????????????

? КУТЬЯ ИЗ РИСА С КИШМИШЕМ ?

??????????????????????????????

Сварить рассыпчатый рис из 1 1/3 стакана: рис перебрать, промыть, залить водой, довести до кипения. Откинуть на сито, облить холодной водой, снова варить в большом количестве воды до мягкости. Откинуть на сито и остудить. Смешать рис с 1/2 стакана сахарного песка и корицей. Положить 1 стакан вымытого и ошпаренного кишмиша, размешать и довести до кипения. Остудить. Подавая облить миндальным молоком.

??????????????????

? ВЗВАР С РИСОМ ?

??????????????????

Отварить 400 грамм риса, откинуть на сито, облить холодной водой, дать воде стечь. 400 грамм разных сухофруктов отварить с двумя стаканами сахарного песка, откинуть и перемешать с рисом. Выложить на глубокое блюдо, полить оставшимся от варки соком.

??????????????????????????????

?ВЗВАР ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ ?

??????????????????????????????

800 грамм разных сушеных фруктов (яблоки, груши, вишни, сливы) промыть, сложить в кастрюлю, добавить немного корицы, залить водой, довести до кипения. Закрыть крышкой и варить до мягкости на легком огне или в умеренно нагретой духовке. Остудить, слить сок, положить в него 1 стакан сахарного песка (или 1 1/2 стакана если фрукты кислые), сварить сироп и залить им фрукты. Можно подать горячим или холодным.

??????????????????????

? ЗАЛИВНОЙ ПОРОСЕНОК ?

??????????????????????

<На одного молочного поросенка (2 - 2,5 кг) - 1 морковь, 1

луковица, 1 корень петрушки, 2 крутых яйца, консервированный зеленый горошек, черный перец горошком, соль, 30 г желатина>.

Подготовленную тушку поросенка рубим на куски, заливаем водой и, добавив соль, пряности и ароматические коренья, варим. После закипания воды убавляем огонь, снимаем пену, и варим еще около часа. После этого вынимаем мясо и, накрыв льняной тканью, даем ему остыть. На основе получившегося бульона, процеженного через двойную марлю (лучше 2-3 раза), готовим заливку с желатином.

Для поросенка хорошо подобрать просторную, большую форму. Подлить туда заливку слоем не более 0,5 см, разложить кружочки крутых яиц, нарезанную морковь, зелень петрушки, зеленый горошек, дать застыть и затем залить все это бульоном так, чтобы он покрывал продукты, сверху разложить мясо и вынести на холод. Подают заливного поросенка на блюде, украсив его овощами и свежей зеленью, с хреном.

??????????????

? БЛИНЫ ?

??????????????

Бутылка кефира (0.5 л) или столько же простокваши (но из кефира блины нежнее) 3 стол. ложки сахара (последняя ложка неполная) соль по вкусу 1 яйцо 6 стол. ложек муки 4 стол. ложки растительного масла 1/4 чайной ложки соды

Выливаем кефир в блюдо, кладем сахар, соль и яйцо. Размешиваем. Потом добавляем муку (порциями по 2 ложки) и мешаем, с последними двумя ложками кладем соду и тщательно размешиваем до исчезновения комков. Потом прямо в тесто наливаем растительное масло. Опять размешиваем.

Тесто готово. Берем сковороду - лучше всего чугунную бабушкину, которой пользовались много-много лет. Прогреваем как следует. Наливаем на нее растительное масло, греем еще немного и делаем первый блин. Если сковорода прогрелась как следует - комом он не получится. Следующие блины пекутся без добавления масла непосредственно на сковороду, т.к. масло у нас есть в тесте. Если масло наливать, они будут масляные (логично, не правда ли?) - это на любителя. Мне нравятся посуше и потоньше. Переворачивать их лучше всего двумя тупыми столовыми ножами - не теми, которыми режут на кухне хлеб, а теми, которые продаются в столовых наборах вместе с вилками-ложками и предназначены для показной сервировки, а вовсе не для того, чтобы что-то резать.

????????????????????????

?КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ N 1?

????????????????????????

Куриное филе с косточкой зачистить от пленок и сухожилий и отбить тяпкой. На середину пласта положить кусок холодного масла в форме еловой шишки, накрыть тонкой полоской мяса внутреннего (малого) филе и масло закрыть при помощи ножа со всех сторон мясом. Котлету посолить, смочить в яйце, запанировать в белой панировке, снова смочить в яйце и запанировать еще раз в панировке; жарить во фритюре 3-4 минуты. Вынув из жира, котлету на 1-2 минуты можно поставить на 1-2 минуты в жарочный шкаф.

Филе куриное 80, масло сливочное 40, в том числе на поливку 10, масло топленое 15.

????????

? ПЛОВ ?

????????

0. Время: для приготовления потребуется где-то 3 часа, может чуть

побольше! 1. Прежде всего посуда: посуда должна быть ЧУГУННОЙ!!!

Это может быть казанок или самая

распространенная "утятница". 2. Мясо: однозначно БАРАНИНА!!! Сколько? Ну давайте 1 кг,

так сказать прямо с рынка. Желательно с небольшой косточкой!!! 3. Рис: высший сорт, и я все таки рекомендую такой знаете

кругленький. Сколько? 2 стакана (но не с горкой конечно) 4. Лук репчатый: одну маленькую головку и так штучек 5

крупненьких. 5. Морковь: штучек так пять крупненьких и красненьких, а не

оранжевых и желательно не прямо с грядки, а уже немножко

полежавшую (если у вас есть дети то штук 7 - все равно

стянут или сжуют порезанную - проверено опытом). 6. Масло подсолнечное: душистое, светлое не пережаренное - 1

стакан. 7. Чеснок : 1 головка. 8. Приправа:

а) перец черный

б) перец красный сладкий

в) перец красный острый

г) киндза (или кинза, иногда говорят что это тмин)

д) барбарис

е) зера или зура 9. Соль. 10. Печка с рассекателем огня. 11. Водочка!!! Так вроде все.

Собственно сам процесс. Чистый казанок ставим на печку, заливаем туда стакан подсолнечного масла и ждем пока казанок прогреется и масло раскалится (огонек средний), чтобы не терять времени - чистим маленькую луковицу. Минуток так через пять...

семь бросаем очищенную луковицу в казанок, а сами приступаем к очистке и резке основных луковиц. Лук режем колечком, а потом пополам. Особо не торопимся, так как необходимо ждать пока луковичка, брошенная в масло не потемнеет (это так где-то минуток 10-12). После того как луковица так сказать поджарилась (ну значит темной стала) мы ее из казанка удаляем (можно кстати ее тут же съесть) и засыпаем в казанчик порезанный лук. Лук начинает жариться, мы приступаем к мясу: режем мясо на куски, причем кусочки должны быть не маленькими, ну скажем так типа кубика 6х6, а потом этот кубик пополам. Большие сгустки жира (которые так любят женщины все таки лучше обрезать) и не забудьте про косточку - ее не надо выбрасывать!!! Порезали - положите мясо в сосуд с водой и хорошенько промойте его, несколько раз сливая воду. Пока режем мясо, лук - жарится и мы изредка помешиваем его. Лук должен стать ну таким золотистым и мягким на вкус, это может занять где-то так минуток 15-20 (все зависит от огня и лука, но огонь повторяю средний, естественно рассекатель уже стоит). Далее, лучок наш позолотел и к этому времени обычно вы закончите с мясом (если вы с мясом СЛАБЫ - то желательно его порезать заранее и оставить в воде). Итак закладываем МЯСО!!! Прежде всего закладывать мясо надо как бы подсовывая под лук, так сказать с бочков казанка его пропихивать (лук при этом горочкой будет собираться наверх), если у вас есть косточка - ее надо подсунуть в серединку. После того как последний кусочек мяса исчез в казанке и у вас начинают течь слюнки, возьмите черный перец (1/3 ч. л) и посыпьте сверху равномерно, тут же немного необходимо посолить аналогичным образом. Мясо жариться!!! Вы преступаете к моркови (кстати вот здесь можно и водочки выпить). Чистите морковь и режете ее соломкой, можно конечно и на терке (для ленивых), но лучше соломкой - все равно время есть, а это где-то так минуток 30-35 (пока мясо шкворчит, кстати раза два необходимо ложкой с боков казанка немного поворошить мясо, ну если оно уж слишком сильно булькает убавить огонь). Далее морковь готова к употреблению, да и по времени пора. Но прежде чем укладывать морковь необходимо приправить. Черный перец где-то 0.5 ч. л, красный острый - 0.5 (любителям острых ощущений можно и побольше), красный сладкий - равномерно по поверхности 2...2.5, киндза - тоже равномерно по поверхности - 3-3.5, зера-1, барбарис-3. Ложечки набирайте не с горкой, а так средние. В дальнейшем (если вам понравится вы сами почувствуете сколько ложить) Больше НИЧЕМ приправлять НЕ НАДО (всякие зелени там и т.д.) Приправлять кончили и сверху бац морковку - так знаете ровненько и по возможности горочкой,

бока примять чтобы бульончик поднялся. Крышечкой прикройте (кстати мясо когда готовится можно крышкой прикрыть, но если воды много выделяется при кипении то лучше парить открытым) Далее у вас есть время для того чтобы перебрать рис, правда если рис высшего сорта, то работы мало и поэтому можно еще выпить рюмочку и выкурить сигаретку. Перебранный рис ЗАМАЧИВАТЬ НЕ НАДО!!! Поставьте чайник кипятить понадобиться. На морковку отводится время 25-30 минут, но я обычно по вкусу, так сказать морковка должна стать немножко мягкой, ну берешь соломку хрум ее - в серединке жестковата а с краев уже хороша. Если морковочка хороша, то поверх ее еще немножко кидаем красного сладкого перца, смываем рис ТЕПЛОЙ водой и укладываем рис в казанок, по возможности тоже горочкой и заливаем ГОРЯЧЕЙ даже можно кипящей водой из чайника. Сколько воды? Значит так если рису 2 стакана то водички надо стаканчика 3...3,5.Накрываем крышечкой и минуток через пять убавляем огонь (да как всегда забыл посолите сразу). В таком состоянии казанок находится минуток так 15...20, вы в это время чистите чесночек и разделяете его на дольки. Прошло положенное время, попробуйте на вкус - если рис еще слишком жестковат (кстати водичка понемногу должна уйти) то ждем, ну если же вам кажется что уже начинает более менее, то МЕШАЕТЕ верхний слой делаете горочку, в горочку продавливаете дольки чеснока и делаете маленькие дырочки на всю глубину, так штучек пять. Если у вас водички многовато, а рис вроде бы почти готов - то крышку закрывать не надо. Через несколько минут мешаете опять верхний слой и опять горка и пять дырочки (огонек очень маленький). Если рис готов (на вкус) и водички почти нет то ГОТОВО!!! (Если жирная баранина - то вы можете принять жир за воду) Ну а если готово, то лопаточкой выкладываем все это на большой цветной, круглый поднос (мясо сверху), по бокам огурчики соленые, хрустящие и под ВОДОЧКУ!!! И самое главное - когда готовите вложите в это душу! Приятного вам аппетита!!!

??????????????

?ЖАРЕННЫЙ ПЕРЕЦ?

??????????????

Покупаешь сладкий перец (только не горький) (ну, где-то 1,5 кг на среднюю семейку), кроме того приобретаешь 0,5 кг помидоров и 2 шт. луковицы. Когда убедишься, что все куплено, можешь приступать непосредственно к готовке. Необходимо выложить перцы (хорошо вымытые) на противень, слегка смазанный растительным маслом, и поставить в духовку. Когда они пропекутся с одной стороны, нужно аккуратно перевернуть их за хвостик. При необходимости переворачивай несколько раз

по-немножку. Когда перцы будут готовы, пусть остынут слегка, а затем нужно их аккуратно очистить от тонкой кожицы и сложить красиво в глубокую тарелку, а сверху выложить подливу, которую готовят следующим образом: мелко нарезать 2 луковицы и поджарить в растительном масле, туда добавить 0,5 кг помидор, натертых на крупной терке (кожицу выкинуть) и тушить минут 30.

?????????????

? КАЛЬМАР ?

?????????????

Очень вкусно получается, если их сперва чуть отварить в подсоленной воде, нарезать тонкими колечками (около 0.5 см), а потом долго и вдумчиво тушить с обжаренным луком в смеси сметаны и майонеза. Получается _нечто_, чуть жестковатое, но зато имеющее по неизвестным науке причинам привкус грибов. Пока удавалось купить кальмара, я всегда это делала на день рождения - и гости благодарно уговаривали полную салатницу.

??????????????????

? ЯИЧНИЦА С СЫРОМ ?

??????????????????

1. В холодильнике берется старый высохший сыр который, если вам дороги зубы, вы выкинете. 2. По возможности он ломается на кусочки 2(+-0.5) * 1 * (размер сковороды). 3. Эти кусочки секунд на 20-30 ложатся в кипящее постное масло на сковороду. 4. По истечении этого времени они должны размякнуть (если не размякли то повторите пункт 3 такое кол-во раз, сколько потребуется). 5. Вбиваются на это размякшее яйца. 6. Ложится майонез (но только совковый, буржуйский слабоват). 7. Все это доводится до съедобной стадии (по личному вкусу).

??????????????????

? ИКРА КАБАЧКОВАЯ ?

??????????????????

1 кг. кабачков, 100 г. репчатого лука, 100 г. моркови, 100 г. болгарского перца, 300 г. помидоров, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец, 100 г. растительного масла.

Кабачки натереть на мелкой терке и дать стечь соку. В глубокой сковородке обжарить мелко нарезанные морковь и лук, положить кабачки, перец, все перемешать и тушить 30 минут. Мелко порезать помидоры, зелень петрушки и укропа и перемешать с кабачками. Потушить еще минут 20. В конце тушения добавить соль, черный молотый перец и мелко нарезанный чеснок. Закатать в банки.

??????????????????????

? ВАРЕНЬЕ ИЗ КАБАЧКОВ ?

??????????????????????

Кабачки очистить от кожуры и порезать кубиками ~1.5 х 1.5 см. На 10 стаканов резанных кабачков добавить 10 стаканов песка и дать постоять до появления сока. Поставить на огонь и довести до кипения. Кипятить ~5 минут и дать остыть и настояться ~2 - 3 часа. Порезать 1 лимон кубиками и добавить в кабачки. Кипятить еще 30 минут.

??????????????????????????

? НАПИТОК "ЗОЛОТОЙ ШАР" ?

??????????????????????????

1/2 стакана апельсинового сока, 1 яичный желток, 2 ст ложки сахара, 1/4 стакана сливок.

Яичный желток взбить с сахаром до получения густой массы лимонного цвета, затем влить апельсиновый сок, хорошо перемешать, вылить в бокал и добавить сливки. После этого напиток можно перемешать.

??????????????????????

? РЫБА В КРАСНОМ ВИНЕ ?

??????????????????????

Красное вино (было "Кварель") Свежая рыба (предлагалась форель) Лук репчатый Масло оливковое Соль, перец, специи - по вкусу

Рыбу чистим, отрезаем головы, соли и перчим - по вкусу. Нарезаем некрупно лук. Наливаем в сковородку оливковое масло и слегка обжариваем лук. Лук убираем с центра сковородки к ее бортикам, доливаем масла и укладываем рыбу. Обжариваем рыбу 2 минуты с одной стороны и 2 с другой. Луком, который остался на сковородке посыпаем рыбу и оставляем на огне еще на 1 минуту. Поливаем все щедро красным вином, накрываем крышкой и жарим еще 3-4 минуты.

??????????????????

?ПЕЧЕНЬ В СМЕТАНЕ ?

??????????????????

Средняя луковица - 1 шт Масло или маргарин - 2 ст ложки Печень - 200 г Сметана - 2 ст ложки Мука - 1 ч ложка

1. Нарезаем мелко луковицу. 2. Масло и лук положить в емкость и нагревать 2-4 минуты (100% мощности), пока лук не станет мягким. 3. Печенку нарежьте кусочками, положите к луку, влейте 2 ст ложки воды и тушите под крышкой на полной мощности 8-10 мин. 4. Выньте из печи и посолите по вкусу. 5. Сметану смешайте с маслом и мукой и залейте печенку. Тушите на полной мощности 3 мин, перемешайте, и еще 3 мин на полной мощности.

??????????????????????????

? ЯИЧНИЦА ДЛЯ ХОЛОСТЯКА ?

??????????????????????????

Берете 2 помидора, примерно с куриное яйцо. Шинкуются мелкими дольками и обжариваются минуты две в небольшом количестве масла (жира). Затем все это заливается 3-4 яйцами. Перемешивается и доводится до съедобного состояния. Соль и специи по вкусу, иногда можно добавить и майонез (если очень есть хочется) Хотя ужасно кровавое на вид, но одновременно и ужасно вкусно.

??????????????????????

? МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ ?

??????????????????????

Чистишь грибочки, моешь. Наливаешь в кастрюлю воды и варишь грибы до тех пор пока они не всплывут. Не забывай снимать пену. Отваренные грибы откидываешь на дуршлаг. Теперь маринад. В кипящую воду добавляешь соль, сахар, несколько гвоздичек, черный перец (горошком), уксус, все это дело по вкусу. Если уксусу положишь мало, то грибочки будут не очень вкусные. Так что с уксусом, не ошибешься. Раскладываешь грибы в банки и заливаешь горячим маринадом. Закрываешь крышками, но не закручиваешь герметично. Через пару недель можно есть.

??????????????????????

? МЯСО ПО-ВЕНГЕРСКИ ?

??????????????????????

Свинина постная 0.5 кг Крахмал картофельный 2 ст. ложки Лук репчатый 3 средних луковицы Яйца 2 шт. Соль 0.5 дес. ложки Сахар 2 чайных ложки Перец

Мясо нарезается кубиками со стороной 5-7 мм. Лук мелко нарезать. Смешать с остальными продуктами и в закрытой эмалированной посуде поставить в холодильник. По мере надобности ложкой выкладывать на сковороду с небольшим количеством жира (подсолнечного масла) и обжаривать с обеих сторон по 3-5 минут.

??????????????????????????

? СЛИВЫ В ТЕСТЕ И СУХАРЯХ ?

??????????????????????????

В картофельное пюре добавить яйцо и муку. Получится тесто с картошкой. Раскатать и эдакие блины, но потолще. Потом кладете сливу без косточки и ложечку сахара (без горки). Заворачиваете сливу тестом и бросаете в кипящую воду до всплытия. Предварительно нужно поджарить крошки сухарей на сковороде со сливочным маслом. Потом в этих сухарях обильно

обволочь сливы в тесте. Получается такая вкуснятина. Очень сытно и вкусно.

??????????????????????????????????????

? ТУШЕНЫЕ КАЛЬМАРЫ С ЛУКОМ И МОРКОВЬЮ ?

??????????????????????????????????????

На 0.5 кг кальмаров надо 1 большую луковицу и 2 больших морковки. Все это режется и жарится в оливковом (или какое там попадется) масле. Кальмаров нарезать, положить на сковородку, перемешать с морковью и луком, поперчить, минут 5 пожарить и минут 5 потушить под крышкой на маленьком огне. И гады морские готовы.

??????????????????????????????

? СУШЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ ВПРОК ?

??????????????????????????????

Нарезать баклажаны не очень тонкими, средними пластинками (вдоль), сделать прорезь, примерно до середины пластины. Повесить сушиться в сухом прохладном месте. Сушить до состояния сухофруктов.

После сушки можно хранить хоть до следующего урожая, но в сухом месте.

А приготовить из них можно все тоже, что и из свежих, но только перед готовкой необходимо залить их кипятком на 30 - 40 минут.

??????????????????????

? САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ ?

??????????????????????

Кальмары (свежие или консервированные), майонез, яйца, лук репчатый.

Кальмаров очищают от внутренностей и кожи. Варят до состояния "куриного белого мяса". Маринованные - уже очищены и отварены. Нарезают небольшими полосками. Репчатый лук нарезают тонкими кольцами. Отваренные яйца мелко крошат. Все это складывают в салатницу, заливают майонезом и перемешивают. Получается что-то типа "оливье".

??????????????????????

?БАКЛАЖАНЫ - "ГРИБЫ"?

??????????????????????

В виду отсутствия массового произрастания грибов делается вот такое блюдо. Баклажаны помыть, нарезать кусочками 1х1 см и приварить в соленой воде (1 л воды - 2 ст. л соли. В процессе варки доливать воду с солью) ~ 2-3 мин. В банку на дно положить 1-2 лавровых листика, перец черный горошком, перец душистый, гвоздику. Складывать туда отваренные баклажаны.

Приготовить заливку : 1 л воды - 2 ст. л соли, 2 ст. л сахара.

Залить ее в банки доверху. На 1 л банку добавить 1 ч л уксусной эссенции. Стерилизовать 15-20'. Закатать. Из 5 кг баклажан получается 10-11 банок по 0,5 л.

Можно закрыть пластмассовой крышкой и поставить в холодильник на пару дней.

Потребление: нарезать лук тонкими кольцами, немного чеснока, высыпать содержимое банки, добавить растительного масла.

??????????????????????????????????

?САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНА (корейский) ?

??????????????????????????????????

Баклажаны приваривают в воде 5'. Затем режут кубиками. Перец красный тоненьким полукольцами, лук полукольцами, перец горький стручковый, пучок укропа, чеснок, посолить, добавить растительного масла, уксусной эссенции по вкусу. Дать постоять 20-30'. Попробовать. Сложить в банки, плотно утрамбовывая. Стерилизовать 20' поллитровую банку. Большое значение имеет красивый вид салата, поэтому резать нужно аккуратно.

??????????????????????????????????????

? КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ (с бешамелью) N 1 ?

??????????????????????????????????????

Нарезать котлеты из грудинки телятины или говядины, отбить, посолить, посыпать перцем и жарить на сковородке или в сотейнике. Затем залить бешамелью, зарумянить и залить соусом. Гарнир разварной картофель, салат, овощи.

??????????????????

?СЛОЕНОЕ ТЕСТО N 1?

??????????????????

1 стакан пива, 1,5 пачки маргарина, 1 яйцо, полчайных ложки соли, 4 стакана муки. Замесить и положить в холодильник на полчаса. Затем раскатать, посыпать сахаром, нарезать ромбиками и печь (сковородку не смазывать).

??????????????????

?СЛОЕНОЕ ТЕСТО N 2?

??????????????????

Полпачки маргарина, 200 гр. сметаны, 2 стакана муки, соль по вкусу. Замесить и положить в холодильник на 2 часа. Затем раскатать, настрогать на блин сливочного масла так, чтобы вся поверхность была им покрыта равномерно, прикатать масло скалкой, сложить блин пополам, снова раскатать, снова настрогать масла, сложить, раскатать и т.д. Повторить эту операцию раз десять. Потом разделывать и выпекать. Получается настоящее слоеное печенье, легкое, воздушное.

??????????????????????

?КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ N 2?

??????????????????????

С курицы срезают два филе без шкуры и костей крыльев. Каждое филе разделяют на два - внутреннее и внешнее (оно чуть ли не само распадается на эти две составляющие). Из большого филе удаляют сухожилия и отбивают. На его середину ложится кусочек охлажденного сливочного масла и накрывают маленьким куском филе. Края этого "пирога" заворачивются. Обмакивается в яйце и обваливается в панировочных сухарях. Яйцо и сухари повторяются последовательно два раза. Готовится в течении 3-4 минут во фритюрнице. До готовности доводится в духовке.

??????????????????????????

? ПЕЧЕНЬЕ "КРОКОДИЛЬЧИКИ" ?

??????????????????????????

Растопить 200г маргарина, тщательно смешать с 1м стаканом сахара. Вбить туда одну пачку майонеза (200г), 4 ст.л. кефира, 1 ч.л. без верха соды. Все хорошо взбить, вымесить тесто, добавив 4 стакана муки.

Все пропустить через специальную насадку на мясорубке, выпечь. Перед выпечкой можно украсить повидлом, посыпать орехами, после выпечки - посыпать сахарной пудрой.

??????????????????

? РЫБА В СМЕТАНЕ ? (MW)

??????????????????

Рыба 750 г, Яйца 2 шт, Сметана 1 ст, Вода 1 ст, Сыр тертый 2 ст ложки, Мука 1 ст ложка, Масло растительное 2 ст ложки, лук репчатый - побольше, соль, перец по вкусу.

Рыбу нарезать крупными кусками, обтереть чистой тряпочкой, посолить, посыпать перцем, уложить в посуду и обложить кружками лука. Сметану развести пополам с водой, добавить столовую ложку муки, растительное масло и соль. Залить рыбу и готовить при 50% мощности 12-15 минут. Сверху посыпать тертым сыром.

??????????????????????????????

? ДЕСЕРТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАНАНОВ? (MW)

??????????????????????????????

6 печеных бананов, 1/3 стакана лимонного сока, 1 чайная ложка молотой корицы, 4 ст ложки коричневого сахара, 1 чайная ложка тертого имбиря, 1/2 стакана апельсинового сока, 2 столовые ложки масла, 1/2 ст очищенного миндаля.

1. Бананы разрезать вдоль пополам, вымочить в лимонном соке, чтобы они потемнели. 2. Разложить бананы в лоточке. 3. Смешайте коричневый сахар, корицу и имбирь с апельсиновым

соком. 4. Залейте этой смесью бананы, добавьте масло. 5. Потушите на отметке "САМЫЙ ВЫСОКИЙ" 2,5 мин. Переверните бананы и тушите еще 2,5 мин. 6. Подсушите миндаль на отметке "САМЫЙ ВЫСОКИЙ" 7-8 минут. 7. Посыпьте жареным миндалем бананы и подавайте в горячем виде со сливками и мороженым.

??????????????????????????

? ГУЛЯШ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА ?

??????????????????????????

В глубокой сковороде в растопленном масле жарится лук. Много лука. Туда же добавляется порезанный мелко сладкий болгарский перец. Соотношение с луком 1:1. Пожарив немного, заливаем оную сковороду с содержимым сливками или мясным/куриным бульоном (можно галину-бланку для этого дела развести) и тушим под крышкой минут 10. Добавляем 1 большой помидор, который нельзя ни минуты хранить, иначе он испортится. Поливаем сверху баночкой майонеза, посыпаем рубленой зеленью и ставим в духовку - до той поры, пока запах не пойдет по всей квартире и майонез сверху не покроется коричнево-желтой корочкой. Примерно это при температуре 180-200 градусов минут 20-30 будет.

??????????????????????????????

?МАРИНОВАННЫЕ ТРУБЧАТЫЕ ГРИБЫ ?

??????????????????????????????

Берешь грибы и тщательно их моешь. После этого отвариваешь их. Варить их надо до тех пор пока вода в кастрюле не станет немного вязковатой. После этого отцеживаешь и заливаешь маринадом. Маринад готовится следующим образом : на литр маринада бросаешь чайную ложку сахара и две чайных ложки соли, добавляешь: чеснок (зубок на литр), гвоздику (5-6 на литр), уксус (1 - 1,5 столовые ложки на литр), лавровый лист и ІмНо очень хорошо добавить листик смородины и листик вишни. Маринад доводиться до кипения и заливается в стерилизованные банки с грибами. Потом банки закрываются пластиковыми крышками или лучше ІмНо - закатывать.

??????????????????????????????

?МАРИНОВАННЫЕ ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ?

??????????????????????????????

Для пластинчатых грибов (кроме опят т.к. их надо готовить по п.1.1.). Пластинчатые грибы лучше не мариновать а солить т.к. при мариновании они теряют свои вкусовые свойства. Варятся и моются они как в п.1.1. Солят их следующим образом - на литр воды добавляется столовая ложка соли, 2 зубка чеснока, укроп, и пряности по вкусу). Все это желательно ставить в дубовые бочки и через 3-4 недели объеденьеце получается. p.S. Сыроежки и грузди

- можно не варить.

??????????????????????

? ПЮРЕ ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ ?

??????????????????????

2 ст. зерен перебрать, вымочить в теплой воде. Вынуть и положить в кастрюлю вместе с сырой ветчиной, 2 луковицами и 2 морковками. Добавить немного порея и залить 1,5 л бульона. Довести до кипения и варить на медленном огне 2 часа. Затем ветчину и коренья вынуть, а чечевицу протереть через сито, смешать с 2 ст.л слив. масла, развести бульоном и посолить. Подавать с гренками.

??????????????????????

? ЧЕЧЕВИЧНАЯ ПОХЛЕБКА ?

??????????????????????

Нашинковать и обжарить на растит. масле 1-2 небольшие луковицы. Добавить 1 ст. чечевицы, предварительно замоченной в воде. Залить 3 ст. кипятка и варить около получаса, постепенно добавляя при этом еще 1 ст. воды. Перед подачей на стол добавить слив. масло и зелень.

??????????????????

? СОУС ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ ?

??????????????????

В упревшую чечевицу всыпать соли по вкусу, добавить 0,5 ст.л слив. масла на каждый стакан зерен и потушить на маленьком огне. Подать к разварной говядине или гренкам.

??????????????????????

? ПОМИДОРЫ ДЕСЕРТНЫЕ ?

??????????????????????

Маринад: на 1 л. воды - 1 ст. л. соли, 3 ст. л. песка, лавровый лист, перец горошком. Прокипятить 3-5 минут. В литровую банку на дно положить 1 зонтик укропа, 1 ст. л. растительного масла, 1-2 зубчика чеснока, веточку петрушки, эстрагон. Помидоры разрезать на половинки и уложить в банку, залить маринадом. Банки стерилизовать 7-8 минут. Добавить 1 ч.л. уксусной эссенции и закатать.

??????????????????????????????

? САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ ПОМИДОРОВ ?

??????????????????????????????

По 1 кг. моркови, лука и зеленых помидор порезать или пропустить через комбайн. На дно кастрюли положить 2 ст.л. сахарного песка, 1 ст.л. соли, 1 стакан подсолнечного масла. Положить овощи и тужить ~1.5 часа. Добавить 1 стакан томатного соуса и тушить еще 10 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

?????????????

? КОКТЕЙЛИ ?

?????????????

КОНЬЯК С ЛИМОННЫМ СОКОМ ----------Коньяк 40 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, один кружок лимона, лед. Смешать в стакане со льдом все жидкие компоненты, охлажденную смесь слить через ситечко в конусный бокал небольшого объема.

"СТОЛИЧНЫЙ" ----------Коньяк 50 мл, ликер шартрез 20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 г, ломтик лимона, 2-3 кубика льда. Приготовить смесь в штейкере со льдом, подать в бокале, украсив его ломтиком лимона.

ВОДКА С ЛИМОННЫМ СОКОМ ----------Водка 40 мл, лимонный сок 20 мл, соль, 2-3 кубика льда. Смешать компоненты в бокале со льдом и посыпать солью.

ВОДКА С ВЕРМУТОМ ----------Водка 30 мл, крепкий белый вермут 10 м, маслина, 2-3 кубика льда. Водку и вермут смешать в широком конусном бокале со льдом, на дно опустить маслину.

ВОДКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ ----------Водка 30 мл, сахарный сироп 5 мл, апельсиновый сок 2 мл, апельсиновая настойка 5 мл, лед. Смешать водку, сахарный сироп и апельсиновый сок в стакане со льдом, охлажденную смесь вылить в высокий конусный бокал через ситечко, добавить апельсиновую настойку.

"МОРСКАЯ ПЕНА" ----------Водка 60 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 20 мл, белок одного яйца, 3-4 кубика льда. Положить в штейкер лед, вылить на него все компоненты и взбить до пенообразного состояния. Приготовленную смесь вылить в высокий широкий фужер.

ВОДКА С РОМОМ ----------Водка 40 мл, ром 40 мл, апельсиновый сок 20 мл, 3-4 кубика льда. Все компоненты смешивают в штейкере со льдом и подают в широком бокале.

"ЦАРСКАЯ ВОДКА" ----------

Водка 60 мл, белый десертный вермут 10 мл, апельсиновая настойка 10 мл, перцовая настойка 10 мл кубики льда. Смешать все компоненты в стакане со льдом и слить охлажденную смесь через ситечко в конусный фужер.

"MaRe" -----Водка 50 мл, томатный сок 25 мл, лимонный сок 5 мл, перец, соль. Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. В бокал вливают томатный сок, затем водку и лимонный сок. Посыпают перцем и солью.

ВОДКА С КАКАО И СЛИВКАМИ ----------Водка 20 мл, шоколадный ликер 20 мл, 3-4 кубика льда. Взбить смесь в штейкере и вылить в широкий фужер.

"ГРЕНАДА" --------Ром 40 мл, сахарный сироп 20 мл, лимонный сок 20 мл, 3-4 кубика льда, долька лимона, корица. Смешать все компоненты в стакане со льдом, слить в фужеры посыпать молотой корицей.

РОМ С ВЕРМУТОМ ----------Ром 40 мл, белый вермут 30 мл, кружок лимона, лед. Смесь приготовить в стакане со льдом и подать в небольшом бокале, на край которого подвесить кружок лимона.

"ЯМАЙКА" -------Ром 30 мл, вишневая настойка 10 мл, сахарный сироп 1 мл, лимонный сок 10 мл, кружок лимона, лед. Приготовить напиток в штейкере и подать в конусном бокале, украшенном сахарной коркой.

"ОГНЕННЫЙ ШАР" ----------Коньяк 20 мл, водка 40 мл, апельсиновый ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, апельсиновый сок 20 мл, сахарный сироп 20 мл, сухое шампанское 60 мл. В большой бокал положить лед, вылить на него все компоненты и положить кружок лимона.

"KaRUSeL" --------Водка 20 мл, красный вермут 20 мл, шампанское 60 мл, вишня, лед. Влить водку, ликер и вермут в стакан со льдом и слегка перемешать ложечкой. Вылить охлажденную смесь в конусный бокал и залить шампанским.

"МАЯК" -----Ликер шартрез 20 мл, один желток, коньяк 20 мл. Конусный бокал украшают сахарной корочкой. Охлажденный ликер выливают в бокал. Затем на ликер по стенке бокала опускают желток и посыпают тертым мускатным орехом. Охлажденный коньяк осторожно выливают на желток. Варианты: мятный ликер, желток, коньяк, апельсиновый ликер, желток, белое вино... и пр.

"ПОДСНЕЖНИК" ----------Апельсиновый ликер 20 мл, виноградный сок 20 мл, шампанское 80 мл, кусочек сахара, вишня, лед. В конусный бокал со льдом вылить ликер и сок, а затем шампанское.

ФРУКТЫ В ШАМПАНСКОМ ----------Лимонный сок 20 мл, фрукты, сладкое шампанское 150 мл, лед.

АПЕЛЬСИНЫ В ВЕРМУТЕ ----------Белый вермут 80 мл, водка 20 мл, ликер апельсиновый 20 мл, апельсиновые дольки, лед.

АПЕЛЬСИНЫ В КРАСНОМ ВИНЕ ----------Сухое красное вино 80 мл, апельсиновый сок 40 мл, сахарный сироп 20 мл, апельсиновые дольки, лед.

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ----------Водка 20 мл, апельсиновый ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, фрукты, кружок апельсина, минеральная вода 100 мл, лед.

КОНЬЯК С ШАМПАНСКИМ ----------Коньяк 40 мл,

лимонный сок 10 мл, сахарный сироп 10 мл, сухое шампанское 10 мл, лед.

МЯТНЫЙ -----Водка 20 мл, мятный ликер 20 мл, лимонный сок 20 мл, сахарный сироп 10 мл, газированная вода 100 мл, лед.

ВОДКА С ШАМПАНСКИМ ----------Водка 40 мл, ром 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 40 мл, ромовые вишни, шампанское 100 мл, 3-4 кубика льда.

"СЕНСАЦИЯ" ---------Портвейн белый 60 мл, коньяк 20 мл, виноградный сок 20 мл, лимонная цедра, лед.

"ПИРАТСКИЙ" ПУНШ (на 10-12 персон) ----------Ром 500 мл, красное вино 750 мл, белое сухое вино 75 мл, крепкий чайный настой 500 мл, сахар 300 г, лимон 2 шт. Налить в чайный настой красное и белое вино, лимонный сок, мелко нарезанную цедру одного лимона, сахар и подогреть до полного растворения сахара. Перед подачей лимонную цедру удалить и добавить в чашки ром.

КОНЬЯЧНЫЙ (10-12 персон) --------Коньяк 500 мл, сок двух лимонов, горячая вода 250 мл сахарный сироп 100 мл, два кружка лимона, корица, мускатный орех, гвоздика. В кипящую воду положить кружок лимона, специи, влить сахарный сироп и кипятить 10 минут. Затем кипящую жидкость перелить через ситечко, добавить коньяк, лимонный сок, перемешать и разлить в чашки.

ЛИМОННЫЙ (на 8-10 персон) -------Водка 0,5 л, горячая вода 0,5 л, сахарный сироп 100 мл, лимонный сок 100 мл, цедра одного лимона, 12 гвоздик, корица. Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, прибавить цедру, корицу и гвоздику, при помешивании добавить водку и горячую воду, подогреть. Процедить и разлить в чашки.

КРЮШОН АРБУЗНЫЙ ----------Один большой арбуз, 1/10 - коньяк, 1/10 - апельсиновый ликер, 3/10 - ананасовый сок, 5/10 - шампанское. У арбуза вырезать верхнюю часть в виде кружка и выбрать ложкой мякоть с семечками. Налить в арбуз все компоненты, закрыть его срезанной крышкой и поставит в холодильник. Через 1-2 часа арбуз можно подать на стол и разлить напиток в крюшонные чашки или в бокалы разливательной ложкой, подать соломинки.

"БЕЛЫЙ МЕДВЕДЬ" (на 8-10 персон) ----------Водка 250 мл, ром 250 мл, сахарный сироп 200 мл, сливки 0,5 л, 12 яиц, молоко 1 л, чайная ложка тертого мускатного ореха. Отделить желтки от белков. Смешать желтки с сахарным сиропом и, помешивая, добавить ром и водку. Взбить отдельно сливки, добавить молоко и хорошо перемешать. Белки взбить до пенообразного состояния. Перемешать все компоненты, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

"КОФЕ КОРОЛЕВСКОЕ" ----------Положите кусок сахара на ложку и подержите ее над чашкой горячего кофе. Налейте в ложку коньяк, и когда коньяк станет теплым, подожгите его спичкой. Когда пламя начнет спадать, опорожните содержимое ложки в кофе.

"КОРОВИЙ ОГНЕМЕТ" ----------45 мл русской водки, 90 мл говяжьего бульона, 1/4 ч.л. простой соли или с порошком сельдерея, немного сока, выжатого из свежего лимона. Размешайте или сильно взболтните и подавайте в старомодном бокале, в который заранее положены кубики льда.

"КРОВАВАЯ ТЕРИ" ----------45 мл русской водки, 90 мл томатного сока, 15 мл лимонного сока, 1 мл острой соевой приправы, соль и перец по вкусу, или: Добавьте к основному рецепту любое из перечисленных ниже: 1/4 ч.л. сухих хлопьев сельдерея, 1/4 ч.л. сухого или свеженатертого хрена, 1/2 ч.л. острой соевой приправы, 1 мл горькой настойки горечавки, 1 мл острого соуса из перца. Хорошенько встряхните и помешайте со льдом.

"ЛУГОВАЯ УСТРИЦА" ----------45 мл конька, 1 целое яйцо, 1 мл острой соевой приправы, соль и красный перец по вкусу и желанию. Осторожно разбейте яйцо, и отделите желток от белка, следя за тем, чтобы желток не растекся. Перемешайте белок, острую соевую приправу, коньяк и специи в старомодном бокале. Добавьте нерастекшийся желток. Сверху можно подлить чуть уксуса. Подавайте. (Примечание: по некоторым рецептам требуется добавлять ч.л. кетчупа, 1/2 ч.л. уксуса и/или каплю острого перцового соуса. В старину ловкие бармены клали внутрь целое яйцо сразу и умудрялись так перемешать всю смесь, что желток оставался целым.)

"ТОСКОНСКИЙ МУЛ" ----------60 мл русской водки, сок от половины зеленого лимона, лимонад или чуть послаще газированный напиток. Влейте водку в 300 мл бокал, либо в медную кружку. Добавьте сок зеленого лимона и бросьте в напиток кожуру. Затем бросьте туда 2 кубика льда и наполните сосуд лимонадом. Медленно размешайте и подавайте. Кусок продольно разрезанного огурца может быть добавлен по желанию.

"ОТВЕРТКА" ---------45 мл русской водки, 90 мл апельсинового сока. Заполните 250 мл высокий бокал кубиками льда. Влейте туда водку. Добавьте апельсиновый сок и размешайте.

"ПАЛАТА 8" ---------45 мл водки, 15 мл лимонного сока, 5 мл сока зеленого лимона, 5 мл гранатового сока, 1/2 ч.л. сахарного песка. Взболтните с дробленым льдом. Сцедите в большой бокал кларет, наполовину наполненный тонко раздробленным льдом.

Подавайте с соломинками. Украсьте по желанию фруктами.

"ПОЛОВИНА-НАПОЛОВИНУ" ----------150 мл пива, 150 мл эля, или: 150 мл пива, 150 мл портера, или: 150 мл портера, 150 мл эля. Слейте в охлажденный 350 мл бокал и подавайте.

??????????????

?САЛАТ "ДЕСЯТКА"?

??????????????

10 сладких красных перцев, 10 баклажанов среднего размера, 10 луковиц, тоже среднего размера. Все порезать кубиками, заложить в кастрюлю, залить томатом. На эту порцию - 3 л томатного сока. В кастрюлю добавить 1 ст. л соли, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла. Довести до кипения. Кипятить ~ 5 мин. Горячим разложить по банкам, закататать.

??????????????????????

?БАКЛАЖАНЫ СО СПЕЦИЯМИ ?

??????????????????????

На 10 кг синих: 10 шт. горького перца, 300 г сладкого, 200 г чеснока - все приправы перемолоть, добавить 0.5 л 3% уксуса и 0.5 л кипяченой воды, перемешать и посолить по вкусу.

Синие порезать дольками (по длине), присолить, дать постоять 40-50 мин., чтобы ушла горечь, промыть, обжарить с двух сторон.

Затем обмакивать в приправе и складывать в банки. Простерилизовать 0.5 л банки ~ 5 мин., закатать.

??????????????

? ЖАРЕННЫЙ КЙОП ?

??????????????

8 кг сладкого (желательно красного перца), 5 кг синих, 5 кг помидоров. Перец печем, чистим, удаляем сердцевину и пропускаем через мясорубку. Баклажаны обжигаем на сильном огне, чистим и также пропускаем через мясорубку. Помидоры режем дольками и кладем в дуршлаг на 1-2 часа, чтобы стек лишний сок. Потом варим их до размягчения и протираем сквозь дуршлаг. Смешиваем перец, помидоры, баклажаны, солим по вкусу, добавляем от 3/4 до 1 л растительного масла и жарим продолжительное время, пока не выпарится вода, непрерывно помешивая. Когда кйоп будет готов лучше всего разложить его в банки. Банки емкостью 1 л стерилизуем 1 ч, закатываем.

??????????????????????????

? КОНСЕРВЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ?

??????????????????????????

Крупные баклажаны моем и нарезаем кружочками. Опускаем на 10 мин. в кипящую воду, в которую добавляем 1 ч. л соды и 1 ст. л соли на 4 л воды. Вытаскиваем синие и опускаем в холодную

воду. После охлаждения даем стечь, раскладываем в банки, заливаем рассолом (на 1 л воды - 20 г соли). Закатываем и кипятим на водяной бане 2 часа.

??????????????????

?СОЛЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ ?

??????????????????

Баклажаны вымыть и надрезать примерно на 2/3 длины, плотно уложить в кастрюлю или банку. Переложить баклажаны зеленью укропа, эстрагона и каждый слой посыпать солью. Количество соли - 2-3% от массы баклажанов, зелень - 5%. Когда баклажаны дадут сок, поставить их под гнет. Неделю держать при комнатной температуре, а потом перенести в холодное место. Можно залить баклажаны соленым раствором (600 г соли на 10 л воды), добавить чеснок, хрен, эстрагон, базилик, корицу, гвоздику.

????????????????????????

?МАРИНОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ?

????????????????????????

На 1 кг баклажанов: чеснок - 2-3 головки, петрушка - большой пучок, мята, сельдерей - по небольшому пучку, стручковый перец 15 шт., уксус 3% - 2 ст., соль - 5 ст. ложек. Для рассола - на 1 л воды - 3 ст. л соли.

Баклажаны надрезают вдоль, очищают от семян, засыпают солью и выдерживают 3-4 часа. Заливают рассолом, доводят до кипения, проваривают 2-3 мин. Затем откидывают на дуршлаг, помещают под гнет на сутки. Очищенный чеснок, петрушку, мяту, перец нарезают, заливают уксусом и составляют на 24 часа. Этим фаршем начиняют баклажаны, укладывают в банки, заливают уксусом, закатывают.

??????????????????

? КАБАЧКИ ТУШЕНЫЕ ?

??????????????????

Кабачки порезать кружочками и обжарить на сковороде до золотистого цвета. Затем сложить в казанок, на дно которого налить растительного масла, положить пассированный лук и морковку. Все посолить и добавить специй по вкусу, залить майонезом или сметаной смешанной с водой в соотношении 1:1. Тушить 15-20 мин.

??????????????????????????????????????

?КАБАЧКИ ТУШЕНЫЕ С КОТЛЕТНЫМ ФАРШЕМ ?

??????????????????????????????????????

Кабачки - 3-4 шт. (некрупных), сливочное масло - 200 г, котлетный фарш - 600 г, сметана - 1 ст., мука или толченые сухари - 2 ст. л., перец и соль по вкусу. Нарезать кабачки

кружочками по 3-4 см, слегка посыпать мукой или сухарями и поджарить на сковороде с обеих сторон. В кабачках вырезать отверстия и начинить их фаршем. Затем кастрюлю изнутри смазать маслом и посыпать сухарями, положить кабачки слоями и залить растопленным маслом и сметаной. Тушить до готовности.

??????????????????????

?КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ ?

??????????????????????

На 1 кг кабачков: Фарш овощной. Лук репчатый - 3-4 шт., морковь - 3 шт., петрушка, укроп - небольшой пучок, томат-пюре - 1.5-2 ст. л, масло растительное - 0.5 ст, соль по вкусу. (Можно добавлять сладкий перец, можно также начинять тушеной капустой) Фарш мясной. Мякоть говядины - 300 г, рис - 3 ст. л, лук репчатый - 2 шт., маргарин 2 ст. л, соль по вкусу.

Кабачки очищают от кожицы, режут кружочками толщиной 4-5 см, удаляют из них семена с частью мякоти и отваривают до полуготовности в подсоленной воде. Отверстие заполняют фаршем, так, чтобы он выступал горкой, кладут кабачки на противень или сковороду, смазанную жиром, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в духовке. Фарш овощной. Овощи нарезают соломкой, слегка обжаривают, добавляют томат, тушат. Фарш мясной. Мясо варят или жарят, пропускаю через мясорубку, добавляют сваренный рис, мелко рубленный лук, соль, перец и перемешивают.

??????????????????????????

? КОКТЕЙЛЬ "АПЕЛЬСИНОВЫЙ" ?

??????????????????????????

смешать 1/2 ст. охлажденного травяного чая, 1 ч.л. сахара, сок 1/4 лимона, 1/2 рюмки белого вина. Добавить несколько кубиков замороженного апельсинового сока.

??????????????????????

? КОКТЕЙЛЬ "СОЛОВЕЙ" ?

??????????????????????

Джин - 75 г, сок манго - 75 г, тонко нарезанные дольки лимона.

??????????????????????

? КОКТЕЙЛЬ "ВИШНЕВЫЙ" ?

??????????????????????

Вишневый ликер - 50 г, шампанское сухое - 100 г, вишневый компот - 25 г, лимон - 1/8 ч., консервированные фрукты.

????????????????????????????

? КОКТЕЙЛЬ "КРАСНАЯ ШАПОЧКА" ?

????????????????????????????

Мороженное - 100 г, сок вишни или красной смородины - 100 г.

??????????????????????????????

? ЦЫПЛЕНОК В ХРУСТЯЩЕЙ ОБОЛОЧКЕ ? (MW)

??????????????????????????????

Цыпленок 0,5 кг, панировочные сухари 1/2 стакана, тертый сыр 2 столовые ложки, масло сливочное 1/2 стакана, яйца 2 шт, чеснок 2 зубка, рубленая зелень и корень петрушки 2 ч ложки, соль по вкусу.

Приготовить смесь для покрытия: взбить 2 яйца; растопить масло в течение 1 минуты на 100% мощности; смешать.

Смесь для образования корочки: смешать сухари, тертый сыр, 2 ч ложки рубленого корня петрушки (но можно и без него), толченый чеснок и соль.

Разделить цыпленка на 2 куска по 200 гр. Опустить в яичную смесь, а потом хорошенько обвалять в "смеси для образования корочки". Положить куски в блюдо, накрыть вощеной бумагой или тарелкой. Готовить при полной мощности 4-5 минут. Повернуть куски так, чтобы внутренние части оказались снаружи и довести до готовности еще 4-5 минут. Время приготовления изменяется прямо пропорционально весу цыпленка.

???????????

? КУРНИК ?

???????????

Курник - король пирогов. Это вершина кулинарного искусства, можно сказать самый его пик.

Курник - свадебный пирог. Его выпекали в домах жениха и невесты. Пирог жениха украшали человеческими фигурами - символом прочности молодой семьи; невесты - цветами - символом красоты и нежности.

Курник и поныне считается праздничным пирогом. Можно выпекать его и из слоеного теста, а также из сдобного дрожжевого, но более крутого и крепкого. Начинка курника состоит в основном из курятины в сочетании с белыми грибами, ломтиками крутого яйца, пряной зеленью, все заправляется белым соусом.

Тесто: мука пшеничная - 350 г, масло слив. - 90 г, сахар 15 г, яйцо - 1 шт, молоко или сливки - 75 г, сметана - 30 г, соль - 3 г или слоеное тесто по основной рецептуре;

Начинка: 1 курица, белые грибы - 300 г, яйцо - 5 шт, рис - 230 г, петрушка - 30-50 г;

соус: масло слив. - 70 г, мука - 25 г, бульон куриный -500 мл, сливки - 100 мл, желток - 2; И 2 желтка для смазки.

Замесить сдобное пресное тесто: растопить масло,

присоединить к нему сливки, сметану, яйцо, сахар, соль, хорошо перемешать, затем добавить смешанную с содой муку. Отварить курицу, снять мясо с костей, нарезать кусочками, заправить соусом. Отварить рис, заправить маслом, охладить, добавить рубленое яйцо, зелень. Потушить на масле свежие белые грибы и заправить соусом. Из теста и начинок сформировать пирог. Для этого отделить четвертую часть теста для "крышки", а из оставшегося теста раскатать круглую лепешку толщиной 1-1,5см и положить в смазанную маслом форму или сковороду, перекрыв края формы. На лепешку слоями положить начинки: рис, нарезанные кружочками яйца, курятину, грибы, вновь рис и т.д., придавая пирогу форму купола. Затем из оставленного теста раскатать "крышку", сделать в ней крестообразные надрезы (чтобы ровнее легла), покрыть пирог, украсить различными элементами из теста. Поверхность пирога смазать желтком. В центре "крышки" (купола) сделать фигурное отверстие (для выхода пара при выпечке (это как в буденовке кипит наш разум возмущенный... выпекать при температуре 220°с. когда корочка зарумянится, пирог готов.

Приготовление соуса: растереть с мукой 1 столовую ложку сливочного масла, разбавить бульоном и добавить сливки. Проварить смесь на пару до сметанообразной консистенции, снять с огня и при непрерывном помешивании заправить растертыми с 1 столовой ложкой сливочного масла желтками. Чтобы желтки не свернулись, подогревать соус не рекомендуется.

??

? САЛАТ "НА ВСЮ ЗИМУ" (без уксуса и масла)?

??

Этот салат хорош тем, что его не надо варить. Он не требует подсолнечного масла, уксуса и почти без соли.

Возьмите овощи в следующей пропорции: 2 части капусты белокочанной, лук репчатый. Яблоки кислых сортов, сладкий перец, помидоры - по одной части. Если за 1 часть взять 2 кг, то на весь салат понадобится 3 полных столовых ложки соли "Экстра". При таком расчете на семью из 4-х человек получится 26-27 поллитровых банок салата. Поэтому его и хватит на всю зиму.

Овощи вымойте и переберите. Порченные не класть! Морковь отварите до полуготовности, нарежьте соломкой. Лук порезать мелкими полукольцами или колечками. Яблоки, очищенные от сердцевины - мелкими дольками. У перцев удалите плодоножки и семена, разрежьте на части вдоль и нарежьте поперек соломкой.

Капусту тонко нашинкуйте. Все овощи посолить и аккуратно перемешать в просторной эмалированной посуде. Ни в коем

случае не перетирайте руками!

Банки подготовьте: вымойте горячей водой и просушите. На дно каждой банки положите 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин перца, 1-2 средних помидора, разрезанных на 4-8 частей.

Затем в банки укладывайте салат. И не просто укладывайте, а плотно набивайте, разминая томаты. Я заталкивал толкушкой. Помидоры должны размяться и дать сок. Он и является своеобразным консервантом. Но помидоры должны оставаться на дне. Затем банки прикройте крышками и СТЕРИЛИЗУЙТЕ ~30 минут. Потом закатайте, переверните вверх дном и дайте в таком положении остыть. Хранить в темном, прохладном месте.

Когда откроете можно салат подсолить и заправить подсолнечным маслом, сметаной или майонезом.

??????????????????

? САЛАТ С ОГУРЦАМИ ?

??????????????????

По 1 кг. лук, огурцы, помидоры, сладкий перец, 300 г. моркови, 200 г. подсолнечного масла, 125 г. 9% уксуса, 2 ст. ложки соли (без верха), 1 стакан песку, перец горошком 10-12 шт., 4-5 лавровых листа. Овощи порезать соломкой. Все положить в кастрюлю или таз и кипятить 7 минут (не больше, а то огурцы не будут хрустеть). Закатать, а зимой балдеть.

??????????????????????

? ВАРЕНЬЕ ИЗ КАБАЧКОВ ?

??????????????????????

Кабачки очистить от кожуры и сердцевины. На 1 кг кабачков надо 1 кг сахара. Для более изысканного вкуса добавляют 1 апельсин с цедрой. Кабачки нарезаются кубиками, апельсин можно помельче, засыпается сахаром и оставляется на ночь. Утром кабачки будут плавать в сиропе (воду не добавлять). Варят 15 мин. после закипания. Остудить и повторить еще 2 раза так же. Вместо апельсина можно добавить 1 ч.л. лимонной кислоты, но с апельсином вкуснее.

??????????????????????????

?ТУШЕНЫЕ ИНДЮШАЧЬИ НОЖКИ ?

??????????????????????????

Меня вот как научили - и вправду получается вкусно: для того, чтобы индюшка была мягкой надо перед приготовлением сделать в ножке надрезы (вглубь) и нашпиговать ее свининой (на большую ногу - кусочков 8-10), если есть чеснок его тоже можно добавить. Посолить, подлить водички и тушить часик. Можно в конце добавить лук, но я делаю без него.

??????????????????????????

? САЛАТ "АСТРАХАНСКИЙ" ? (MW)

??????????????????????????

Салат многослойный, каждый слой надо промазать сверху майонезом. 1. Первый слой - лук репчатый мелкопорезанный - одна большая луковица, на 1-2 минуты в микроволновку в режиме max или 2 мин в кипящую воду. 2. Второй - помидоры без кожуры мелко порезанные слегка притушенные (2-4 минуты в микроволновку). 3. Яйца вареные 2 штуки естественно мелко порезанные. 4. 2-3 крупный яблока без кожуры потертых на мелкой терке. 5. Тертый сыр. Этот слой не надо сверху мазать майонезом, а все остальные обязательно. Да, салат особенно хорош, когда постоит в холодильнике часов эдак 8 (вечером делаешь, утром ешь).

??????????????????????????

?БАКЛАЖАНЫ ПО-АРАБСКИ ? (MW)

??????????????????????????

"Русская микроволновая кухня", 800 Вт

Баклажаны - 2 крупных, мясной фарш - 100 гр, лук репчатый - 1, масло растительное - 2 ст л, тертый сыр - 2 ст л, петрушка, кинза - 1-2 веточки, соль, перец - по вкусу.

Баклажаны разрезать вдоль пополам. Ложкой вынуть сердцевину, сохранив оболочку целой. Опустить на 5-8 мин в подсоленную теплую воду. Сердцевину нарезать мелко, смешать с мелко нарезанным луком и мясным фаршем (желательно из баранины), добавить растительное масло, соль и перец. Полученную массу уложить в баклажаны, поместить их в посуду открытой частью вверх и посыпать тертым сыром. Запекать в печи при полной мощности 10 минут. Перед подачей к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

??????????????????

?СБИТЕНЬ (ПРЯНЫЙ)?

??????????????????

Сахар 150 гр Мед 150 гр Лавровый лист 2 шт Гвоздика \ Корица \ по 5 гр Имбирь / Кардамон / Вода 1л

В кипящей воде растворить мед, сахар, добавить лавровый лист, пряности и кипятить 15 - 20 минут. Убрать огонь и настаивать 30 минут. Процедить через марлю или мелкое сито. Подавать горячим.

???????????????????????

? СБИТЕНЬ (ХМЕЛЬНОЙ)?

???????????????????????

Сахар 50 Мед 100 Корица 0.3 Гвоздика 0.2 Мята 0.2 Хмель 3

Способ приготовления аналагичен вышеописанному.

??????????????????????????

? ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ ? (MW)

??????????????????????

Рекомендации по времени даны с ориентировкой на печь 600 Вт.

Сухие грибы - 50 г, картофель - 4 шт, лук репчатый - 2 шт, сливочное масло - 2 ст л, сметана - 4...5 ст л, мука - 1 ч л, соль, перец, зелень.

Грибы тщательно вымыть и замочить на 4...6 часов. Еще раз хорошо промыть и нарезать тонкими ломтиками. Лук нашинковать соломкой, картофель нарезать кружочками.

Лук, грибы и масло положить в кастрюлю и готовить при 100% уровне мощности 5...6 мин. Перемешать, добавить картофель и 3...4 ст. ложки воды. Готовить 8 мин под крышкой. К сметане добавить муку, соль, перец, 2 ст. ложки воды, вылить эту смесь на картофель с грибами. Готовить при 50% мощности еще 6 мин. Готовое блюдо посыпать зеленью.

??????????????????????

?МЕДВЕЖЬЕ МЯСО ЖАРЕНОЕ ?

??????????????????????

Мясо 150 г, маринад 75 г, мука 5, яйца 10, сало свинное для жарки 15, сухари 15, соус сациви 75, маринованные овощи 80, морковь, сельдерей, петрушка и лук по 10.

Мякоть окорока, разделенную по слоям, выдержать в маринаде (перец, лук, уксус) 4 дня. Затем положить в посуду, добавить нашинкованные спассерованные морковь, петрушку, сельдерей и репчатый лук. Из мясных костей сварить бульон, заменив половину воды маринадом, в котором выдерживалось мясо. Залить этим бульоном мясо и тушить в течение 5-6 часов.

Готовое мясо охладить в том же отваре. Перед подачей мясо нарезать ломтями по 2-3 на порцию, запанировать в муке, а затем, смочив сырым яйцом, в толченых пшеничных сухарях. Обжарить с обеих сторон на сковороде с жиром.

Гарнир (маринованные овощи, фрукты, пикули или салат из капусты, свеклы) подать отдельно в салатнике, соус сациви - в соуснике.

???????????????

?СОУС "САЦИВИ" ?

???????????????

Масло сливочное 100, орехи грецкие 300, лук репчатый 250, мука пшеничная 30, яйца (желтки) 75, чеснок 24, уксус винный 100, гвоздика 2, корица 2, перец красный 5, лавровый лист и шафран по 0.2, зелень свежая 24, зелень сушеная 2, соль.

Мелко изрубленный лук и чеснок спассеровать на сливочном масле и жире, снятом с куриного бульона, добавить муку, развести бульоном, проварить и оставить. Мелко толченые орехи

смешать с сушеной и свежей зеленью, молотым красным перцем, яичными желтками, настойкой шафрана и кипяченым винным уксусом со специями. Эту смесь ввести в подготовленный соус и, помешивая, нагреть, не доводя до кипения.

??????????????????

? СОУС "САЦИБЕЛИ" ?

??????????????????

Орехи грецкие 200, лук репчатый 210, уксус винный 200, чеснок 20, перец красный молотый 1, соль 20, зелень мяты и кинза 35, бульон или вода 500.

Толченые орехи развести уксусом, добавить бульон или кипяченую воду, сырой рубленый репчатый лук, толченый чеснок, соль, красный перец и зелень.

??????????????????

?РОССИЙСКАЯ УТОЧКА ?

??????????????????

Берем утку и с помощью ножа сдираем с нее бедной шкурку с жиром. Затем с оголившегося торса срезаются крылышки, ножки, филе - все, что срезается. Остов, потрошка и шейка откладываются в сторонку (на завтра для бульона). Нарезаем кольцами репчатый лук. Мелко нарезаем утиную шкурку с жиром.

Ставим на плиту утятницу. Когда она нагреется - кладем в нее половину нарезанного утиного жира. Закрываем крышкой. Когда шкварки приобретут золотистый цвет жир выливаем на сковородку, а шкварки выкладываем на тарелку.

Укладываем оставшийся жир со шкуркой в утятницу. Ждем пока он дойдет до кондиции. Попутно на вытопленном утином жиру (тот, который мы вылили на сковородку) пассеруем половину всего лука, что мы нарезали. Когда он спассеруется - выкладываем его на шкварки.

Когда вытопилось достаточно жиру, укладываем в утятницу утку. Пассеруем оставшийся лук. Когда он почти дошел - добавляем 2-3 мелкопорезанных помидоров, еще немного обжариваем и туда же - в утятницу. Подсаливаем. Нарезаем дольками яблоки и укладываем по краю утятницы. Закрываем все крышкой и тушим. Готовое блюдо посыпаем зеленью.

??????????

? ТЕРУНКИ ?

??????????

10 средних картофелин 3-4 яйца 1 с.л. муки (добавляется только если картошка молодая, для густоты) соли по вкусу

Картошку тру на мелкой терке, добавляю оставшиеся компоненты и хорошо размешиваю, чтобы не оставалось стоячей воды. Затем жарю как блины.

??????????????????

? ТОРТ "ПОЛЕНО" ?

??????????????????

500 г печенья, 1 стакан очищенных грецких орехов, 250 г сгущенного молока, какао-порошок и сахар для посыпки торта.

Печенье тщательно измельчить, перемешать с очищенными, размельченными орехами и сгущенным молоком до получения однородной массы. Полученную массу завернуть в фольгу и придать ей форму полена, поставить в холодное место на 40-50 минут. Затем торт развернуть, посыпать сахарной пудрой и какао-порошком и выложить на овальное блюдо для подачи на стол.

??????????????????

? ТОРТ С ВАРЕНЬЕМ ?

??????????????????

200 г масла, 200 г сухарей, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 100 г варенья.

Сливочное масло разотрите с сахаром, яйцом и добавьте молотые сухари. Взбейте до получения густой массы. Выложите в форму для торта, смоченную водой, и поставьте в холодное место на 2 часа. Охлажденный торт выньте из формы, полейте вареньем и подавайте к столу.

??????????????????

? ТОРТ "ГОРКА" ?

??????????????????

1 кг творога, 250 г сгущенного молока, 1 лимон. Для крема: 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара.

Свежий творог тщательно перемешать со сгущенным молоком, добавить цедру лимона, натертую на терке. Приготовленную массу выложить на блюдо горкой и залить сметанным кремом (сметану взбить с сахаром). Торт готов. При желании этот торт можно украсить шоколадной стружкой.

??????????????????

?СЛАДКАЯ КОЛБАСКА ?

??????????????????

300 - 500 гр. печенья, провернуть в мясорубке; 1/2 - 2/3 стакана жаренных орехов; 2 - 4 стол. ложки какао; 1 чайная ложка растворимого кофе; 1 банка сгущенки; можно добавить сливочного масла. Все перемешать, скатать в колбаски, завернуть их в фольгу и в морозилку.

??????????????????

? СЛАДКИЙ СЕРВЕЛАТ ?

??????????????????

Берем одно яйцо и взбиваем его с 1-1.5 стаканами сахара. Хорошо взбиваем! Добавляем какао (1-2 столовых ложек).

Получается достаточно густая смесь, поэтому для разбавления добавить теплого молока. Все это перемешивая нагреваем... В общем, готовим густой шоколадный крем. Все это варится, варится... Тем временем растапливаем пачку масла (200 г.) и добавляем в этот крем. А вот теперь берем две пачки печенья (не галетного!) и мелко-мелко крошим в этот крем. Сюда же можно покрошить жареные грецкие орехи. Смешиваем все компоненты в теплом виде. Если имеется коньяк или какое другое ароматное спиртное - не стесняйтесь, добавляйте - но только немного! Теперь выкладываем получившуюся массу на бумагу (кальку, например) или поэлителен, скатываем в колбаску и после небольшого остывания при комнатной температуре кладем в холодильник (кому не жалко холодильник, могут класть и в горячем виде).

??????????????

?ДОМАШНИЙ СЫР ?

??????????????

1 кг творога залить 1 л молока и поставить на огонь до полного отсекания (но не давать закипеть). Отбросить творог и отжать. Добавить 2-3 желтка, 2 чайные ложки соли и 2 ст. ложки сливочного масла. Пропустить дважды через мясорубку, добавив укроп, петрушку, тмин, чеснок. Поставить на водяную баню и помешивать в течении часа. Выложить в другую посуду, выровнять и дать остыть. Сыр получается весьма недурственный.

????????????????????????????

?КУРИЦА С ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ ? (MW)

????????????????????????????

"Русская микроволновая кухня", 600 Вт.

Курица 1 кг, масло сливочное 3-4 ст л, томат-паста 200 г, яблоки 3-4 шт, репчатый лук 2, сыр 50 г, вода 2-3 ст л.

Тушку курицы промыть, разрезать на порции, уложить в посуду, добавить масла, накрыть и готовить при полной мощности 6-8 мин. Добавить томат-пасту, 2-3 ст ложки воды, нарезанный кольцами лук, яблоки, очищенные от кожуры и сердцевины и порезанные дольками, тертый сыр. Поставить в печь и довести до готовности при полной мощности в течение 8 мин.

??????????????????

? СОУС "БЕШАМЕЛЬ" ?

??????????????????

1 головка репчатого лука, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 4 ч.л. муки, 0,5 л молока, 1 стакан мясного бульона, соль, мускатный орех, лимонный сок.

Лук мелко нарезать и обжарить в масле, добавить к нему

муку и еще немного поджарить. Пассеровку соединить с кипящим молоком и горячим бульоном, добавить соль, мускатный орех, все хорошо перемешать, довести до кипения и кипятить 30 мин. на слабом огне. Готовый соус процедить через сито и взбить до получения пены, добавив лимонный сок.

??????????????????????????

? САЛАТ "ПРИБАЛТИЙСКИЙ" ?

??????????????????????????

Помидоры свежие (по вкусу), яйца вареные (по вкусу), сметана.

Нарезаются помидоры небольшими продольными дольками (как дольки лимона или апельсина). Вареные в крутую яйца нарезаются мелкими кубиками. Нарезанные помидоры выкладываются на мелкую тарелку и посыпаются нарезанными яйцами. Сверху заливается сметаной.

?????????

? ШАВЛЯ ?

?????????

600 г риса, 300 г моркови, 300 г урюка, 300 г жира (масла), 3 луковицы, 3 помидора, 1 ст ложка кинзы (кориандра), 10 горошин черного перца, 0.5 стакана зеленого лука.

В перекаленное масло (традиционно - смесь растительного хлопкового, льняного, подсолнечного, кунжутного, орехового - с животным жиром - конским, козьим, бараньим, говяжьим, птичьим салом и костным жиром, смесь - соответственно, например, льняное - с козьим и т.д., однако допускается и одно растительное) заложить продукты, пережаривая по-очереди, так, чтобы продукты сохраняли свой вид и цвет в следующем порядке: лук, морковь, помидоры. Потом сюда вливают всю воду, дают закипеть и закладывают урюк, рис, соль, пряности. Варят, помешивая для полного выпаривания воды. Если вода вся выпарилась, а продукты не готовы, можно долить кипяток. Готовую шавлю ставят на 15 мин для упревания в закрытой посуде.

??????????????????????????????

? РУССКАЯ ЧЕЧЕВИЧНАЯ ПОХЛЕБКА ?

??????????????????????????????

1.5-1.75 л воды, 1 стакан чечевицы, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 3 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 0.5 головки чеснока, 1 ст ложка зелени чабера.

Чечевицу замочить на сутки в холодной воде. Перед приготовлением еще раз промыть, залить холодной водой и поставить на умеренный огонь. Когда закипит, внести измельченные коренья и варить до полного разваривания

чечевицы (должно остаться 1.25-1 л жидкости). Затем добавить лук и остальные пряности, кроме чеснока и чабера, посолить и варить на очень слабом огне еще 10-12 мин, после чего заправить чесноком и чабером, снять с огня и дать настояться 5-8 мин.

После готовности лавровые листья нужно вынуть, особенно если похлебка осталась на следующую трапезу. Иначе горчить будет. Под кореньями подразумеваются морковь и корень петрушки.

????????????

?ШИРИН-ПЛОВ?

????????????

Для гара: 200г кураги, 200г изюма, 2-3 персика, 1 стакан свежей алычи, 100г очищенного миндаля, 25-50г сливочного масла. Для риса: 1.5 стакана риса, 100г масла, 1 ст ложка настоя шафрана.

Приготовление риса: В зависимости от сорта риса его замачивают на 10-15 мин в теплой воде или в подсоленой 5-6 часов или кладут на дно обернутую тканью 2-3ст ложки крупной соли, засыпают рис, заливают холодной водой на 7-10 часов. В большое количество подсоленого кипятка в эмалированной кастрюле засыпается рис и отваривается до полуготовности, снимая пену. Откинуть на дуршлаг, промыть холожной кипяченой водой. Выстлать дно и стенки казана казмагом (пресное тесто, как для лапши, раскатанное до 1-1.5 мм и смазанное сверху маслом) и положить на него 1-1.5 стакана отваренного риса, смешанного с половиной топленого ммасла, разровнять и засыпать оставшийся рис, сверху положить оставшееся масло. Плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне около получаса (ло готовности риса).

Приготовление гара: Фрукты и орехи обжарить в глубокой сковороде на сливочном масле, отдельно сварить в эмалированном сотейнике сахарно-медовый сироп с наршарабом (уваренным гранатовым соком) и в конце варки добавить пряности, переложить туда поджаренные фрукты и слегка уварить на слабом огне.

Подавать рис и фрукты в двух глубоких чашках отдельно. Рис должен быть не обжигающим, таким, чтобы масло не застывало.

??????????????????

? МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ?

??????????????????

На чистую, сухую сковороду ровным слоем раскладываем, нарезанный кружками лук. Далее вторым слоем выкладывается мясо приготовленное как для бифштэкса (хорошее мясо, нарезанное не очень толстыми пластинами поперек волокон и слегка отбитое), затем кладем еще слой лука, поливаем сверху

майонеэом и засыпаем тертым сыром.

??????????????????

?ВАРЕНЬЕ ИЗ ЦУКИНИ?

??????????????????

Очистить кабачки. Вырезать середину. Нарезать кубиками толщиной ~3-4 мм. Засыпать сахаром (1кг на 1кг), пока сок не дадут. Варить 20 минут. Нарезать лимон (мелко, один лимон на 1кг кабачков). Добавить в варенье и кипятить еще 20 минут.

??????????????????????

?ВЫРЕЗКА ПО-КИТАЙСКИ ?

??????????????????????

Берется вырезка (говядина, свинина или баранина) и удаляются жилы. Мясо нарезается тонкими продолговатыми кусочками. Нарезаем такое же количество лука полукольцами (_настоящие_ китайцы лук нарезают не поперек, а вдоль). В казан (у Андрея и казан даже специальный китайский был) наливаем немного растительного масла, бросаем в казан мясо и все время помешивая лопаточкой обжариваем. Затем лопаточкой мясо раздвигаем к краям казанка и в середину "внезапно" бросаем лук. И тоже - обжариваем помешивая. Когда лук обжарился, перемешиваем его с мясом, добавляем красный и черный молотый перец, чуть-чуть сахара, соевый соус (или соль для тех,кто не любит соевый соус) и выключаем огонь. Все это выкладываем на тарелку. Вообще, процесс приготовления пищи в китайской кухне отличается тем, что пища готовится на очень сильном огне.

Как гарнир Андрей приготовил вареный рис, попутно расскрывая тайны его приготовления. Но думаю, что здесь для нашей искушенной публики ничего особенного нету.

??????????????????

?АДЖИКА ГРУЗИНСКАЯ?

??????????????????

1 кг острого красного перца 1 кг болгарского перца 1 стакан чеснока

Все смолоть на мясорубке и - в банки.

???????????????

?АДЖИКА ОСТРАЯ ?

???????????????

3 кг помидор 12 шт болгарского перца 6 шт острого перца 500 гр чеснока

Смолоть на мясорубке, посолить по вкусу и на 2 суток оставить в тепле чтобы настоялось. Разложить в банки и вынести на холод.

??????????????????????????????

?АДЖИКА "НЕТ ПОКОЯ ГРЕШНИКУ" ?

??????????????????????????????

2 кг. помидор 20 сладких перчин 10-15 горьких перчин 400 грамм чеснока (очишенного) 3 палочки хрена 2 пучка петрушки 2 пучка укропа

Все это добро перекрутить вперемешку на мясорубке, затем в полученную смесь добавить 4 ст.ложки соли, 4 ст.ложки сахара и пол-бутылки уксуса. Перемешать, упаковать в банки,закрыть полиэтиленовыми крышками. То, что не влезло - можно тут же съесть.

??????????????????????????????

?СЫРАЯ ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ ?

??????????????????????????????

Берешь штуки 3 синих, моешь и прямо целиком запекаешь в духовке (когда они готовы, они становятся мягкими). Когда пекутся синие, берешь 2 помидора, болгарский перец - штук 4-5, 1 луковицу, чеснок по вкусу (я люблю чтобы в икре было много чеснока) и пропускаешь через мясорубку. С испеченными синими проделываешь ту же операцию. Потом туда добавить немного подсолнечного масла и солишь. Можно сразу же употреблять.

??????????????????????????????

?ДЕСЕРТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ БАНАНОВ?

??????????????????????????????

6 больших бананов, разрезать пополам вдоль; 1/3 чашки лимонного сока; 4 ст. л. коричневого сахара; 1 ч. л. молотой корицы; 1 ч. л. молотого имбиря; 1/2 куантро или апельсинового сока; 2 ст. л. сливочного масла; 1/2 чашки толченного миндаля.

1. Покрыть бананы лимонным соком, что бы избежать зажаривания. 2. Разложить бананы в посуду для выпечки. 3. Смешать коричневый сахар, корицу и имбирь с куантро или апельсиновым соком. 4. Вылить смесь на бананы. 5. Сверху положить масло. 6. Готовить 3-4 минуты при HIGH. Переместить бананы и готовить 3-4 минуты при HIGH или пока бананы не станут мягкими. 7. Поджарить миндаль в течении 2-3 минут при HIGH, иногда перемешивать. 8. Посыпать миндалем бананы и подавать горячими со сливками (кремом) или мороженным.

??????????????????

?КОНФЕТЫ "КСЮША" ?

??????????????????

100 гр. сливочного масла мягкого растереть с пачкой молочной смеси "Малютка", добавить 300 гр._сливочного_ мороженого, замесить тесто и чуть его охладить, потом из него сделать маленькие шарики, обвалять в какао с наполнителями и спрятать в холодильник. Можно напихать и в само тесто мед,

изюм, орехи, крупно колотый шоколад. Есть еще один вариант (я его пользовала в безмороженые времена). Из 300 гр. сахара и 100 гр. молока\воды сироп, остудить и поочередно добавить какао 0,5 пачки, "Малютку"(500 гр.) и масло. Все хорошо перемешать и дальше обычным методом. Когда в магазине бывают большие листовые вафли, то можно их намазать, как начинкой, любой сладостью из перечисленных.

??????????????????????

? СЛАДКИЙ СЕРВЕЛАТ N 3?

??????????????????????

Варим сгущенку (целую банку, без дырок). В это время замешиваем обычное песочное тесто и ставим его остыть в холодильник на 1 ч. Затем пропускаем через мясорубку, но без ножа, сразу на противень и засовываем в духовку. Периодически помешиваем-разбиваем до крошки, т.е. получается целый противень песочной крошки хорошего коричневого цвета. Подготавливаем орехи, изюм, чернослив (его надо порезать), перемешиваем все это с маслом и готовой остывшей сгущенкой, всыпаем сюда же крошку и все хорошо мешаем. А дальше как времени хватит.

????????????????????????????????

?КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕЧЕНКОЙ?

????????????????????????????????

Картофель - 8-10 средних штук, печень говяжья - 200 г, лук репка - 1 средняя, сало - 40 г. Сметанный соус: сметана 4 сл. ложки, мука - 1/2 чайной ложки, сливочное масло 15-20 г, лавровый лист, соль, перец - по вкусу.

Печень нарезать тонкими брусочками, сало - мелкими кубиками и обжарить. Лук нарезать полукольцами и отдельно пожарить. Картофель отварить в "мундире" (с кожицей), очистить, срезать верхушку и вынуть серединку (осторожно, не развалите!) Нафаршировать обжаренной печенью, залить сметанным соусом с жареным луком, уложить в глубокую сковороду или лоточек и тушить в духовке 10-15 минут. Сметанный соус: слегка обжарить на сковороде муку без масла, залить ее горячим бульоном (за неимением - водичкой), перемешать до образования однородной массы и кипятить 10-15 минут. Полученную массу лучше всего процедить, добавить в нее обжаренный лук, перец, лавровый лист, соль и варить 15 минут. За 5 минут до готовности добавить сметану и довести до кипения.

??????????????

?СОЛЕНАЯ РЫБА?

??????????????

Покупаете свежемороженую горбушу, размораживаете,

отрезаете голову и хвост, вычищаете внутренности. Внутрь в брюшко засыпаете равномерным слоем неполную чайную ложку соли, обсыпаете тонким слоем снаружи, немного насыпаете в лоток, кладете 1-2 горошинки черного перца, маленький листик лаврушки. И под пресс на 2-3 дня. Затем промыть под проточной водой и разделать. Получается ничуть не хуже готовой, но дешевле в 2 раза.

??????????????????????

? СЛАДКИЙ СЕРВЕЛАТ N 4?

??????????????????????

150 г. сливочного масла 400 г. сливочного печенья (можно меньше и любого) 1 стак. сахарного песка 3 ч.л. какао 400 г. грецких орехов (можно меньше) 1 яйцо 2 ст.л. воды

Налить в миску воды, положить размягченное масло, сах. песок, какао - все хорошо размешать и довести ДО кипения. В горячий р-р вбить яйцо. Затем положить измельченные орехи и печенье. Все перемешать и завернуть массу в фольгу, придав форму колбасок (приблизит. 4 шт.). Положить в морозилку до застывания. Затем порезать ломтиками.

???????????????

?ЧЕСНОЧНЫЙ СУП ?

???????????????

3-4 головки _крупного_ чеснока. Рафинированное растительное масло (по рецепту оливковое). Молока поллитра.

Чистишь чеснок, режешь кружочками. Нагреваешь масло и осторожно жаришь до корочки и почти мягкости. Вскипячиваешь молоко и высыпаешь туда чеснок, варишь минут 10-20 до полной мягкости, солишь по вкусу и ешь. Суп сладкий (что неудивительно), а что удивительно - вкусный (специфический), но может быть многим не понравится.

??????????????????

? КАРРИ ИЗ ЧЕСНОКА?

??????????????????

В этом необычном карри зубцы чеснока используются как столовые овощи. Если 250 гр. чеснока звучит для вас пугающе замените часть чеснока на мелкий молодой картофель порезанный на половинки или четвертинки.

Раскладка на 4-х: 250 гр. чеснока (крупного) 8-10 мелких луковичек (лучше красных) 8 больших свежих слабожгучих перца 2 ст. ложки растительного масла (рафинированного) 1 ч. ложка семян фенугрека (да и бог с ним если нет) 1 ч. ложка порошка чилли (красный перец вполне)(*) 1/2 ч. л. молотой куркумы (**) 1 1/2 чашки кокосового молока (не пугайся) (***) 1/2 ч. ложки соли или по вкусу 2 ч. ложки тамаринда (тоже не пугайся)(****)

1/4 чашки горячей воды

Выберите чеснок с такими большими зубцами насколько это возможно. Почистите его, но не режьте. Почистите лук. Вырежьте плодоножки у перца, но оставьте его нетронутым, с семенами внутри. Разогрейте масло на тяжелой сковороде и пожарьте чеснок, лук и перец на маленьком огне и не давайте им слишком зажариваться до коричневого цвета. Снимите со сковороды. (Масло по их правилам остается) В масло положите семена фенугрека и жарьте до золотого цвета. Добавьте порошок чилли и куркуму, жарьте еще несколько секунд, потом добавьте кокосовое молоко, соль и мешайте, пока оно медленно не дойдет до кипения. Положите чеснок и прочее и оставьте тушиться кипя незакрытым до того, как чеснок станет мягким, т.е. минут 30 в зависимости от размера. Между тем растворите тамаринд в горячей воде и влейте в карри за 10 минут до конца готовки. Подавать с горячим белым рисом.

Мои комментарии: (*) любят они острое, будь осторожен, обычно с их дозировкой в рот нельзя взять; (**) краситель в желтый цвет, необязателен в данном рецепте, вкусовую его часть можно заменить половинкой почки можжевельника или еще чем хвойным; (***) попробуй заменить на растертый миндаль с водой или детское молоко типа Пиллти в двойной дозировке похоже по вкусу (кокосовое молоко несложно приготовить дома - был бы кокос надо - напиши); (****) аналог лимона, чуть другого вкуса (по мне так очень на ревень похоже!) можно заменить 2-3 ложками мякоти лимона.

??????????????

?МАЙОНЕЗ N 2 ?

??????????????

В 800-грам-ю банку 4 яичных желтка, 1/3 ч.л. сахара, меньше 1/2 ч.л. соли, 1/3 ч.л. столовой горчицы и взбивать до одурения, а лучше миксером. Затем, при постоянном перемешивании очень медленно приливать растительное масло, желательно дезодорированное. После прибавления каждой порции 10-20 мл тщательно взбивать, иначе потом не собьется никогда. Процесс продолжают до заполнения банки на 2/3 густой, желтовато-белой массой. Затем добавляют по вкусу уксус, а если вкус очень тонкий или уксус очень крепкий, можно довести до кондиции, добавив часть яичного белка.

???????????

?ВАФЛИ N 1?

???????????

Надо: 3 яйца

пачка маргарина

1 ст. сахара
мука

Сахар, маргарин и яйца размешиваются миксером. Добавляется мука, пока тесто не станет как сметана, не жидкое, но и не густое. И все. Можно печь. Есть правда тонкость, бывает маргарин плохой, он как бы вытапливается из теста, на глаз это не определить, только в процессе. Тогда надо добавить воды с полстакана и еще муки. Вафли как правило получаются тонкие и хрустящие.

??????????????????????????????????????

?АПЕЛЬСИНОВАЯ ИКРА ИЗ СУШЕНЫХ КОРОЧЕК?

??????????????????????????????????????

Корочки от свежесъеденных апельсинов замочить в холодной проточной воде, пусть себе мокнут дня 2-3. Только воду 2 раза в день менять. После вымачивания корочки кипятим минут 5 (основа для напитка). Варим сироп из сахара и воды, а пока он варится - пропустим корочки через мясорубку. Опустим их в готовый сироп и далее варим, как обычное варенье, т.е. до небольшого уваривания. Получается нечто, похожее на "апельсиновую икру" - много икринок и почти нет сиропа (он впитывается). Перекладываем в банку и храним в холодильнике. Вкусно даже так поесть. Пойдет как начинка к пирогам. Кол-во составляющих зависит от кол-ва исходников - корочек.

??????????????????????

?ТОРТ "ПЬЯНАЯ ВИШНЯ" ?

??????????????????????

Берем 1-2 (лучше 2) стакана вишен без косточек - можно из компота, а можно размороженные, заливаем коньяком (~100 г); если вишни не из компота, то добавляем 2 столовые ложки сахара и оставляем на ночь. Утром делаем бисквит: 5 яиц взбиваем с 5 ложками сахара, добавляем 1 чайную ложку гашеной уксусом соды и осторожно размешиваем с 5 ложками с верхом муки и 1 ложкой какао. Выливаем в форму для торта и выпекаем. Когда испечется бисквит, остужаем его и разрезаем вдоль на 2 лепешки. Теперь аккуратно пальцами выскребаем серединку, так чтобы не порвать корочки. То, что выскребли, покрошить и смешать с вишнями, поджаренными измельченными грецкими орехами и кремом: 4-6 ст.л. молока + 1 стакан сахара + 1 ст. ложка какао довести до кипения, остудить и понемногу растереть с уже растертым сливочным маслом (300 г). Да, забыла, вишни надо обязательно отжать, иначе тортик будет разваливаться самым бессовестным образом. Корочки от бисквита изнутри смазываем кремом. Берем нижнюю корочку, наполняем полученной массой, сверху прижимаем верхней, а потом заливаем поверхность

"толстым-толстым слоем шоколада": 0,5 стакана сахара + 2 ст. ложки какао + 2 ч. ложки крахмала + 2 ст. ложки молока + 100 г растопленного сливочного масла довести до кипения и немного остудить. Поставить в холодильнике в ожидании гостей. Мы еще как-то раз украшали поверх шоколада безешками и белым кремом - смотрелось очень красиво.

??????????????

?РЖАНОЕ ПЕЧЕНЬЕ?

??????????????

1 пачка маргарина, 1 пачка сметаны, 1 яйцо, сахар и соль по вкусу (я, например, больше люблю менее сладкое, как старорежимные ржаные лепешки по 10 копеек!..), гашеная сода. Муки так, чтобы тесто отставало от рук, но не очень крутое. Раскатать примерно до толщины 1 - 1,5 см. Вырезать кружки желаемого размера и быстро выпечь (готово очень быстро - не передержи!).

??????????????????????

?САЦИВИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ?

??????????????????????

Баклажаны (лучше небольшие по размеру) вымыть и обрезать концы. Сделать продольный разрез так, чтобы получился "карман". Залить кипятком минут на 5, потом вынуть и положить на доску под пресс минут на 30. Пока они там лежат готовим фарш. Толченые грецкие орехи, рубленный репчатый лук, чеснок, соль, красный перец и зелень. Нафаршированные этим фаршем баклажаны заливаем соусом "САЦЕБЕЛИ": Толченые грецкие орехи развести уксусом, добавить кипяченой воды (кстати, с этим соусом можно готовить и другие блюда, тогда вместо воды соответственно добавляют мясной или рыбный бульон), рубленный репчатый лук, толченый чеснок, соль, красный перец, зелень (мяту, кинзу). Орехи-200, лук-210, уксус-200, чеснок-20, соль-20, вода-500, перец по вкусу. В данном рецепте в соусе уменьшить содержание орехов и соли (все это есть в фарше).

??????????????

?ТОРТ "ЗЕБРА"?

??????????????

2,5 стакана сахара+5 яиц взбить, добавить 200 гр. маргарина (топленого но не горячего) +1 стакан сметаны +1 чай ложка соды, гашеной уксусом + 3 стакана муки. Тесто - как сметана. На глаз тесто разделить на 2 части и в одну добавить 2 ст. ложки какао Форму смазать маслом и выливать в неё по 2 ложки каждого цвета по очереди. Выпекать на среднем огне!

??????????

?ДРАНИКИ ?

??????????

Берете обычную картошку - чистите и трете на мелкой терке, так чтобы получилась жидкая кашеобразная масса (если получится слишком жидкая - слейте немного выделевшегося картофельного сока), добавляете муку, яйцо и соль (с последним не следует злоупотреблять), иногда я еще добавляю немного тертого сыра, хорошенько размешиваете и жарите на сковородке как обычные оладьи, но не следует пытаться делать их шибко толстыми - плохо прожарятся, и не следует добавлять много жира - получатся слишком жирные. Очень здорово идут с майонезом, кетчупом, да и под пиво сгодятся.

Для приготовления 15 штук требуется:

Картофель: 10 штук среднего размера Мука: 2-3 столовые ложки Яйцо: 2 штуки Масло: (лучше подсолнечное - вкуснее получается) 5 ст. ложек Соль: По вкусу

??????????????????

?МАЗУРКА НА ДРОЖЖАХ?

??????????????????

Взять 3 яйца, 3 желтка, 1 стакан теплого молока, 1/4 палочки дрожжей, 6 стаканов муки, 2/3 стакана сахара. Вымесить все это хорошенько и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, влить 3/4 стакана теплого молока. Выбивать тесто, пока не будет отставать от рук. Ввести 3 взбитых белка. Накрыть, дать подняться. Потом растянуть тесто руками как можно тоньше, загнуть немного кругом края, положить на противень, наколоть вилкой, посыпать изюмом, орехами и сахаром. Дать расстояться и поставить в не слишком жаркую печь. Готовую мазурку нарезать на противне на пирожные и чуть подсушить в духовке. Перекладывать на блюдо остывшим.

??????????????????????

?МАЗУРКА "КОРОЛЕВСКАЯ"?

??????????????????????

Взять 200 гр. хорошего масла и взбить добела, всыпать 200 гр. муки, вбить по одному 5 яиц, добавить 200 гр. изрубленного миндаля и 200 гр. сахара. Хорошо все размешать, вылить в форму, намазанную маслом и посыпанную сухарями. Печь в нежаркой духовке, готовую мазурку облить глазурью и посыпать орешками и изюмом. Чуть подсушить глазурь, нарезать на пирожные и досушить до готовности.

??????????????

?ЧАХОХБИЛИ ?

??????????????

Состав: куриные окорочка - 2 шт. растительное масло - капля! луковица - одна средняя морковка - одна средняя уксус

виноградный - 1 ст. ложка томатная паста - 2 ст. ложки вермут белый отечественный "Экстра" - 50 мл джин - 20 мл сахар - 2 чайные ложки без горки соль, перец красный и черный по вкусу Печка 850 ватт - 1 шт.

С куриных окорочков обрезается лишний жир, окорочка разделяются на ~ 4 части, солятся, перчатся черным перцем и укладываются в один слой в посудину.

Посудина должна быть самой широкой и смазанной растительным маслом, чтобы курица не пришкварилась сразу. Потом курица поливается смесью вермута и джина. Затем посуда закрывается и в печь на 15 минут на полной мощности (для указанной мощности это время варьируется в пределах 10-17 мин. Это зависит от замороженности курицы и желаемой нежности мяса).

Очень мелко режется луковица и трется морковка. На курицу высыпается лук а сверху морковь, чуть присаливается и в печь на 10 минут. (В оригинале морковка была тертая и мороженная и содержала больше воды. Свежая морковь суше и готовится дольше.)

Готовится соус. В глубокой посудине разводится водичкой томатная паста, к ней добавляются соль, красный перец, уксус и сахар. Полученный соус должен быть гуще томатного сока. Сие выливается на продукт, перемешивается и в печку на 10 мин.

??????????????????????????????

?БЕШБАРМАК ИЛИ МЯСО ПО-КАЗАХСКИ?

??????????????????????????????

Нужно очень хорошее мясо, лучше баранина (много мякоти + немного косточек, достаточно жирное). Варить как на бульон, 2-2,5 часа. По ходу варки добавить морковку, луковку, корень петрушки, посолить. Пока мясо варится, приготовить тесто. На 1 стакан воды - 2 яйца, соли по вкусу, муки сколько влезет, тесто должно быть крутым. Хорошо вымесить, дать расстояться полчаса. Раскатать очень тонкие сочни, дать им немного подсохнуть. Нарезать квадратиками примерно 5 на 5 см. Лук нарезать тонкими кольцами, залить небольшим количеством бульона, довести до кипения, снять с огня. Вытащить мясо из бульона, бульон процедить. Нарезанные квадратики теста отварить в бульоне (2-3 мин). На большое блюдо выложить вначале отваренное тесто, затем порезанное довольно крупными кусками мясо, потом отваренный лук. Слегка полить бульоном, в котором лук варился. Отдельно подать в пиалах (или в тарелках, за неимением вышеупомянутых) бульон. Зелень, специи по вкусу.

???????????

?ЛАГМАН N 3?

???????????

Для подлива нужно: 500 г баранины, 100 г растительного масла (подсолнечного или хлопкового), 300 г лука, 1 большую морковку, 1 среднюю редьку. Масло раскалить и обжарить в нем нарезанную довольно мелкими кусками баранину. Мелко нарезать лук, морковку и редьку нарезать соломкой и кинуть в масло с мясом, потушить минут 20. Затем добавить 1 ст. л. томата или 3-4 мелконарезанных помидора, потушить еще минут 5. Залить все это дело 1 литром бульона или воды (лучше бульона), варить до готовности мяса. Не забыть посолить. Из специй - перец красный, черный, хмели-сунели, все по вкусу. Что касается собственно лапши, то тут сложнее. Приготовление лапши для лагмана - это целое искусство. По классическим канонам тесто вытягивается вручную в тончайший жгут длиной до нескольких метров. Так, в общем-то, готовят только настоящие мастера лагманного дела, которые учатся своему ремеслу годами. Я себя к мастерам не отношу и поэтому поступаю просто: отвариваю длинную (до полуметра) лапшу местного изготовления (не знаю, есть ли такая за пределами 2:5083).Если есть желание повозиться с тестом, то см. рецепт оного на бешбармак. А если желания нет, то можно использовать любую длинную неразваривающуюся (еле выговорила) длинную лапшу или спагетти. Итак, отваренную лапшу положить в тарелку, залить подливом, захватив мяса и овощей, посыпать зеленью по вкусу и употреблять. Внимание: подлива должно быть много, а не как соуса на спагетти!

???????????

?ВАФЛИ N 2?

???????????

2 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры (или песка), 4 яйца, 3/4 стакана молока (можно побольше, чтобы густота была, как на оладушки).

??????????????????????

? КИТАЙСКАЯ КУРИЦА N 2?

??????????????????????

Сначала делаем заготовки. Капуста режется помельче, можно помять (я использую терки Borner), режем морковь соломкой, лук кольцами, помидоры кольцами (при, их отсутствии можно заменить томатной пастой или соцсом, но не импортным кетчупом), перец сладкий как получиться, огурец свежий кольцами. Чистим чеснок. Разогреваем масло на сковородке и все ингредиенты засыпаем. Немного тушим, добавляем воды и закрываем крышкой, доводим до готовности (капуста стала мягкой и потемнела), добавляем мелко нарезанный чеснок,

жгущий перец, соли и любимые специи. Последний эксперимент добавить консервированной кукурузы, правда это была не сладкая, а просто кукуруза (венгерская). Употребляется с макаронами, лапшой, можно сметану добавить. А если все-таки есть курица, то ее либо жарить, либо в духовке.

??????????????????

? КАША В СКОРОВАРКЕ?

??????????????????

Берешь пол-литра молока, полстакана крупы (рис или гречка) и полчаса времени. В скороварку наливаешь стакан воды и ставишь на дно подставку для приготовления на пару. На подставку ставишь кастрюльку с молоком и насыпанной туда крупой. Добавляешь сахар и соль по вкусу, накрываешь крышечкой. Закрываешь скороварку, включаешь сильный огонь. Как зашипела - огонь убавить и засекаешь полчаса. Теперь внимание - через полчаса выключи огонь, но давление в скороварке ни в коем случае не сбрасывай! Иначе каша убежит. Пусть 15 минут просто постоит и чуток остынет. Вкус изумительный! Кроме того, так можно готовить несколько разных каш одновременно, каша естественно не пригорает и молоко не убегает.

??????????????????

?ДОМАШНИЙ СЫР N 2?

??????????????????

Продукты: 1 кг некислого творога, 1 л молока, 200 гр. сливочного масла, 1 ч.л. соли, 1 ч.л. соды и иметь под рукой немного кипятка для гашения соды.

Технология следующая: творог проварить в молоке (это для того, чтобы он стал менее кислым и исчезли комки) и откинуть на сито (или марлю). Затем в алюминиевую (к эмалированной пригорает) положить отцеженный творог, добавить соль, сливочное масло и поставить на огонь и начать размешивать. Когда получится однородная масса, добавить туда соды, погашенной _кипятком_ и продолжать мешать. Масса должна увеличиться в объеме, а затем начать скатываться в комок. Затем Этот комок перекладывают в салатницу или что-то другое, накрывают сверху тарелкой и дают остыть. Обычно я делала это вечером и к утру сыр был готов. Были варианты с большим добавлением соли и тмина. Причем, чем больше сыр выстаивается, тем вкуснее он становится (последний кусок был самый вкусный).

??????????????????????????

? БЕЛКОВО-ПОВИДЛОВЫЙ ТОРТ?

??????????????????????????

Тесто: 1 пачка масла (можно маргарина)
1 банка (стакан) сметаны
1 стакан сахара
3 желтка
1/2 чайной ложки соды погасить уксусом(2 чайных ложки)
3 стакана (если стакан тонкий - 4) муки
можно в тесто добавить ванилин Тесто должно не прилипать к рукам. Разделить на 6-8 частей и положить в холодильник приблизительно на полчаса. Затем выпечь коржи.

Крем: 3 белка взбить с повидлом или желе (мне лично больше всего нравится с желе из красной смородины). Смазать коржи. Верхний корж залить шоколадной помадкой и посыпать орехами. Желательно чтобы торт постоял часов несколько для пропитки коржей.

??????????
?ВАФЛИ N 3?
??????????

Пол стакана растопленного масла остудить, растереть добела, влить 4 взбитых желтка, всыпать три столовых ложки сахара, 1/2 ложки соли, чуть-чуть больше стакана муки, тщательно размешать, вливая понемногу около стакана молока или сливок, ввести осторожно восемь взбитых белков, перемешать все осторожно ложкой сверху вниз и печь вафли, в смазанной маслом форме.

??????????????????????
? ТОРТ "КРОЙКА И ШИТЬЕ"?
??????????????????????

Тесто: 2 ст. сахарного песка, 4 яйца, 1 ст. сметаны, 0.5 чайной ложки соды - погасить уксусом, 2 стакана муки, ваниль. Смазать листы маргарином и посыпать сухарями. Тесто разделить на 3 коржа.

Крем: 0.5 стакана молока, 3/4 стакана сахарного песка, закипятить и остудить. В 200 гр. взбитого сливочного масла вливать остуженную жидкость.

??????????
?ВАФЛИ N 4?
??????????

200 гр. сливочного топленного маргарина 5 яиц 300 гр. сахара 300 гр. муки (тонкий стакан)

Берешь маргарин, кладешь его в миску, ставишь на кастрюльку с горячей водой, которая стоит на огне. Получается типа "водяной бани". Растопил, добавил яйца, сахар, потом добавляешь понемногу муку, все время помешивая. Все тщательно перемешиваешь и выпекаешь вафельные трубочки. Я

для хрустящих вафель кладу побольше сахара.

???????

?ХАЛВА?

???????

1. 2 стакана семечек с шелухой поджарить и пропустить через мясорубку. 2. 1 стакан муки поджарить на сковороде (надо часто перемешивать) до светло-золотистого цвета. 3. Смешать муку и семечки и еще раз пропустить через мясорубку. 4. 1 стакан сахара развести в 100 г. воды и варить сироп (после закипания варить 0,5-3 мин.). 5. Добавить в пор.N3 6 столовых ложек растительного масла, смешать и влить сироп. Все это хорошо перемешать, добавить по возможности ванилин. 6. Уложить все это в целлофановый мешок и поставить под небольшой пресс.

??????????????????????????

?ПУДИНГ ИЗ МАННОЙ КАШИ ?

??????????????????????????

Манка - 0,5 кг; сахар-песок - 1 кг, 1 пакет молока, сливочное масло ~300 гр., горсть орехов, кураги, изюма, 1 лимон.

1. Сахар высыпать в тефлоновую кастрюлю и зажарить, но не пережечь (без воды!), добавить 1 пакет молока (осторожно! береги глаза, может брызгать) и перемешивать. Масса кристаллизуется. + 250-300 сливочного масла.

2. Манку с небольшим количеством масла обжарить до слегка золотистого цвета. В 1-е добавить курагу, изюм + 1 лимон, нарезанный кубиками (с кожурой). Затем обжаренную манку и все перемешать. Можно добавить щепотку корицы, ванилина. Как сказал Осин, желательно есть не остывшим: горячим или теплым.

??????????????????

?САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ ?

??????????????????

Свари фасоль (лучше красную) до мягкости, но чтобы не разварилась. По мере выкипания жидкости - подливай ее. Лук порезать полукольцами и припустить в масле. Добавить мелко порезанный или раздавленный чеснок. Потом добавить отвар от фасоли. Посолить, добавить немного сахара и уксуса. Соус на вкус должен быть кисло-сладким. На любителя пряностей можно добавить траву райхон или молотую гвоздику. Фасоль опустить в этот соус и дать настояться. Салат лучше готовить заранее.

??????????????????????????

?МАЗУРКА МИНДАЛЬНАЯ N 1?

??????????????????????????

200 гр. миндаля очистить, истолочь, прибавляя 2 белка, размешать хорошо с 200 гр. сахара, 2 желтками и 5 взбитыми белками, намазать на бумагу в полпальца толщиной и испечь.

??????????????????????????????

?МАЗУРКА НА ВЗБИТЫХ БЕЛКАХ ?

??????????????????????????????

Взять одну ложку дрожжей (= 10 гр.), 20 взбитых белков и муки, растворить довольно густое тесто. Когда поднимется, положить на стол и месить в холодном месте, вводя понемногу 150 гр. масла, 1\4 ст. мелко изрубленного миндаля, 1\2 ст. сахара и муки так, чтобы тесто было не слишком густым. Вымесить хорошенько, раскатать в палец толщиной, смазать желтком, посыпать корицей, изюмом, нашинкованным миндалем, наколоть вилкой. Печь в не слишком жаркой плите. Мне кажется, что к дрожжам надо капельку теплого молочка добавить еще до начала замешивания, но только совсем капельку.

??????????????????????????

?МАЗУРКА МИНДАЛЬНАЯ N 2?

??????????????????????????

1 фунт ошпаренного, очищенного сладкого миндаля и 10 шт. горького истолочь в ступке, прибавляя по одному 3 белка. Толочь обязательно вместе с белком до тех пор, пока образуется гладкая, тестообразная масса. Переложить эту массу на большое блюдо и, всыпав 1 1/2 фунта сахарной пудры, смесить хорошо руками, чтобы получился комок теста. Тесто разделить пополам, раскатав из него (пересыпая сахарной пудрой) 2 одинаковые по величине лепешки, толщиной не более 1/2 пальца. Каждую лепешку положить на смазанный холодным сливочным маслом бумажный (пергаментный) кружок и, сложив их на противень, слегка подрумянить в горячей печи. Вынув из печи и дав остынуть, одну лепешку покрывают тонким слоем варенья, накрывают ее другой лепешкой и украшают сверху этот двойной мазурек цукатами, глазированными фруктами и т.д.

??????????????????????????????

?ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ДРОЖЖЕВОЕ N 1?

??????????????????????????????

200 г муки 2 ст. ложки растительного масла 1/2 стакана теплого молока 15 г дрожжей щепотка соли

Замесить дрожжевое тесто и оставить его на 1 ч подходить, после чего подмесить (обмять) его и, раскатав круг, положить в сковородку или форму, смазанную маслом. Форма должна быть достаточно высокой, т. к. дрожжевое тесто при расстойке поднимается. Поверхность теста смазать желтком и выложить начинку. Выпекать 20-30 мин. на среднем огне.

??????????????????????????????

?ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ ДРОЖЖЕВОЕ N 2?

??????????????????????????????

2 стакана муки 200 г масла 200 г сметаны соль по вкусу

Замесить тесто, оставить на 20 мин, раскатать ровным слоем толщиной 0,6-0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку. Выпекать при температуре 220-240 до готовности.

??????????????

?ШТУЧКИ С СЫРОМ ?

??????????????

1,5 ст. пива вскипятить с 3/4 пачки маргарина или с таким же весом другого жира. Всыпать 1 ст. муки, четверть стакана крахмала и стакан натертого сыра. (Сыр лучше остренький какой-нибудь взять) Замесить и снять с огня. Поощряется введение чуточки соли и немного красного перца. Тесто остудить до теплого состояния. Ввести поочередно 5-6 яиц (зависит от величины яйца). Каждое яйцо вымешивать тщательнейшим образом, только потом вбивать следующее. Все, тесто готово. На противень, смазанный жиром, выложить плюшки желаемой формы, ложкой, смоченной холодной водой (тесто прилипать не будет). Выпекать в средне нагретой духовке. Готовые штучки начинить салатом из тертого сыра, яйца, майонеза и чуть чеснока.

????????????????????????

?ТОРТ "ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ"?

????????????????????????

1,5 ст. воды вскипятить с 3/4 пачки маргарина. Всыпать 1,5 ст. муки, чуть соли, замесить, снять с огня. Вбить поочередно 5-6 яиц. На противень из кондитерского шприца или кулечка выдавливать "пальчики", располагая их не очень близко друг к другу. Взбить сметану с сахаром (на этот торт выше крыши хватает 2 пачки сметаны). Обмакиваем каждый "пальчик" и выкладываем на блюдо поленицей (один слой по горизонтали, другой по вертикали. Сверху торт полить шоколадом, только не целиком, а такими шоколадными нитями, что бы было похоже на березу. Шоколад: 3 ст.л. сахара, 2 ст.л. сметаны, 1 ст.л. какао. Варить до загустения, потом добавить кусочек масла с чайную ложку, и опять загустить. Все. Ночку должен постоять.

??????????????

?КИЕВСКИЙ ТОРТ?

??????????????

Как можно аккуратнее отделите белки от желтков, дайте белкам постоять сутки при комнатной температуре и взбивайте их минут 20-25, чтобы объем увеличился в 4-5 раз. Когда белки превратятся в снежно-белую пышную пену, осторожно добавьте в нее измельченные жареные орехи "кешью", смешанные с сахаром

и мукой. Перемешайте, чтобы получилась однородная масса. Немедленно, не давая осесть, разложите эту массу на выстланных пергаментной бумагой противнях - должны получиться две лепешки толщиной 6-7 мм, и выпекайте в духовке на медленном огне при температуре 100-120 два-два с половиной часа. Дайте остыть, затем снимите бумагу, смажьте лепешки сливочным кремом, сверху - шоколадным (слой толщиной 2-3 мм), украсьте узором из белого и розового (подкрашенного свекольным соком) крема и цукатами или фруктами из варенья.

Для лепешек: белки 10 яиц, стакан сахара, стакан измельченных жареных орехов, 3 ст. л муки, ванилин. Для сливочного крема: 2/3 стакана сахара, 150 г масла, 1 желток, 1/2 ст. молока, ст. л коньяка, ванилин. Для шоколадного крема: 1/3 ст. сахара, 70 г масла, желток, 1/3 ст. молока, 2 ст. л. какао, ванилин, 2 ст. л коньяка.

Готовят крем так же, как в "Крещатике". Расход продуктов для приготовления торта весом 1 кг.

??????????????????????????

?ОТБИВНАЯ ПО-ВАВИЛОНСКИ ?

??????????????????????????

Вырезать куриную грудку, захватив побольше мяса, надрезать, чтобы можно было пошире развернуть, хорошенько отбить до плоского состояния, посолить, поперчить, положить в центр мелко порезанные шампиньоны или белые + порезанный репчатый лучок, кусочек сливочного маслица, снова посолить (фарш), затем выудить из верхней части куриного крылышка косточку и положить с краешку на фарш (чтобы торчала наружу), все это дело завернуть в рулет, перевязать ниточкой, обмакнуть в ильизон (не уверена, что правильно написала - иначе говоря во взбитое яйцо), в сухари и обжарить на сковороде. Из одной курицы получается только 2 таких котлетки.

??????????????????????????????????

?СУФЛЕ ТВОРОЖНОЕ С УРЮКОМ И ОРЕХАМИ?

??????????????????????????????????

Творог 500 г, манка 50 г, яйцо 3 шт. (если творог жидковатый - можно 2), сахар 75 г, молоко 100 г, урюк 150 г, очищенные грецкие орехи 125 г, масло сливочное 50 г, сметана 150 г. Творог протереть, соединить с манной кашей (предварительно сваренной на молоке), желтками, сахаром, сливочным маслом и хорошо растереть. Затем ввести яичные белки и вымесить. Орехи тщательно толочь, урюк перебрать, промыть и мелко нарубить. Творожную массу соединить с толчеными орехами и мелко нарубленным урюком, все тщательно вымесить, выложить на смазанную маслом форму и запечь в духовке.

Я добавляю ванилин, иногда корицу...

??????????????????????????

?СУФЛЕ ЯБЛОЧНОЕ С ТВОРОГОМ ?

??????????????????????????

Яблоки 1 кг, творог 500 г, желтки 3-х яиц, лимон -1 шт., сахар 200 г, грецкие орехи 200 г, манка 50 г, масло слив. 50 г, фруктовый сироп 75 г, сухари пшеничные молотые 50 г Яблоки нарезать кусочками и сбрызнуть лимонным соком. Творог протереть, добавить желтки, сахар, лимонную цедру, толченые орехи, манную крупу. Смесь выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и запечь в духовке до образования румяной корочки.

??????????????????????????

?СУФЛЕ МОРКОВНОЕ С ТВОРОГОМ ?

??????????????????????????

Творог 500 г, морковь 750 г, яйца 2-3 шт., сметана 65 г, сахарная пудра 15 г, сливочное масло 15 г, соль по вкусу. Творог протереть, соединить с протертой вареной морковью, сахаром, взбитыми яйцами, солью и все тщательно перемешать. Массу выложить в форму, смазанную маслом, разровнять поверхность, смазать яйцом и запечь в жаровочном шкафу. Готовое суфле выложить на тарелку и полить сметаной, взбитой с сахарной пудрой.

??????????????????

?АЙВОВАЯ НАЛИВКА?

??????????????????

Режем айву на мелкие кусочки (само собой помыв), кладем в стеклянную банку с герметично закрывающейся крышкой, заливаем водкой, чтобы айва была едва прикрыта слоем водки и оставляем на окне, на солнце, около месяца, пока айва почти обесцветится, сливаем, отжимаем айву, добавляем сахар из расчета 0.5 кг на 1 литр жидкости (для айвы можно и поменьше, она сладкая), размешиваем его до растворения, разливаем по бутылкам, ставим в прохладное место (холодильник). Месяца через три - готово. Чем дольше хранишь, тем вкуснее (если остается). Из отжимок варишь варенье (за что особенно люблю айву). Идеально сохраняет вкус и аромат. Можно использовать и в натуральном виде, но от этого дела трудно оторваться, очень легко пьется. По этой технологии можно делать наливки хоть из табуреток.

??????????????????????????????

?НАПИТОК ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОЧЕК?

??????????????????????????????

Если у вас остались корки от 3-х апельсинов, то вы их не

выбрасывайте! А, если от одного, то положите их в полиэтиленовый мешочек и - в холодильник и ждите, пока там от 3-х апельсинов не накопится. А когда накопится, то перемелите их на мясорубке, киньте в 800-граммовую банку (удобнее с завинчивающейся крышкой) и залейте кипяченой водой (но не кипятком). Туда же бросьте 2 чайные ложки лимонной кислоты. Банку засуньте в холодильник, и пусть она там себе стоит 3 дня, родная. Через 3 дня вынуть ее надо оттуда и отцедить жидкость от плевел, тьфу, этих, как его, цедры. В жидкость засыпать 350 г сахарного песка и растворить его там помешиванием, взбалтыванием или другим удобным для вас способом. А потом разбавить сей концентрат до 3 литров воды и пить (но не все сразу, а то треснете. Мне больше нравится не разбавлять сразу, а так и хранить в холодильнике концентрат и разбавлять его прямо в чашке в пропорции где-то 1:2-3 (воды).

??

?ПОМИДОРЫ ПО МЕКСИКАНСКИ С ФАСОЛЬЮ И СВИНИНОЙ?

??

Срезать верхушки у крупных помидоров, очистить их от мякоти. Свинину и сало перемолоть в мясорубке вместе с булкой, смоченной в молоке. Полученной смесью наполнить помидоры и поставить их тушится, залив смальцем + оливковым маслом на медленном огне. Отварить фасоль и охладить ее. Помидоры поперчить душистым перцем, добавить лавровый лист, сбрызнуть уксусом и поставить на сильный огонь на 2 - 3 минуты. Чеснок растереть с солью, добавив немного сливочного масла. Помидоры выложить на блюдо, сверху положить фасоль. Мякоть от томатов размешать с чесночным соусом и маслом, оставшемся от помидор. Полученной смесью равномерно облить фасоль. Сверху посыпать мелко нарезанным луком.

??????????????????

? САЛО ПИКАНТНОЕ?

??????????????????

Берется прослойка сала с мясом, натирается солью, шинкуется чесноком осыпается кориандром, перцем черным, и особенно тмином - все в утятницу и в духовку, сало должно лежать кожей вниз, время от времени можно доливать немного воды, чтобы не подгорело. Время приготовления - около часа.

???????????????

?СОУС ТОМАТНЫЙ?

???????????????

Режется лук и чеснок помельче - на сковородку, где и обжаривается до золотистого цвета. Далее в сковородку вливается

томатная паста, разбавленная до консистенции чтоб была погуще, чем томатный сок. Засыпаются специи - красный, черный перец, кориандр и что еще под рукой окажется, проваривается в течении мин 2-4 и подается, например к спагетти. От кетчупа отличается тем, что сохраняет натуральный вкус томатов.

??????????????????????????

?КОКТЕЙЛЬ "КРОВАВАЯ МЕРИ"?

??????????????????????????

Водка 50, томатный сок 100, лимонный сок 2 ч. ложки, соус Шашлычный или Кетчуп 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

В стакан хайбол (250 - 300 мл) кладут 3-5 кубиков льда, вливают водку, и разбавляют соком, заполняя почти до верха, добавляют пряности, перемешивают ложкой. Подают с двумя соломинками.

??????????????????????

?КОКТЕЙЛЬ "МАНХЕТТЕН"?

??????????????????????

Канадское или американское виски 2/3, красный десертный вермут 1/3, бальзам 2-3 капли, вишенки 1-2.

Готовят в миксере (специальном стакане для приготовления смешанных напитков), подают без льда в коктейльной рюмке (100 мл), Украшают вишенками. Общий объем порции должен быть 75-90 мл

????????????????????????????????????

?ИТАЛЬЯНСКИЙ КОКТЕЙЛЬ "НЕГРОНИ"?

????????????????????????????????????

Сухой белый вермут 1/3, биттер (аперитивное вино, крепость не менее 15%, более горькое, чем вермут с добавлением пряных трав, фруктовых соков, эссенций) 1/3, джин 1/3, долька апельсина.

Готовят в старомодном стакане (125 - 150 мл), Подают со льдом. Украшают долькой апельсина.

??????????????????????????

?КОКТЕЙЛЬ "GREEN DEVIL"?

??????????????????????????

Джин 6/8, Лимонный сок 1/8, ликер Мятный 1/8, побеги свежей мяты 2.

Готовят в шейкере. Подают в старомодном стакане, на дне которого растирают один из побегов мяты, кладут 2-3 кубики льда и наливают приготовленный в шейкере коктейль. Украшают оставшейся веточкой мяты.

??????????????????

?ВИСКИ "САУЭР"?

??????????????????

Канадское или американское виски 3/4, лимонный сок 1/4, сахарный сироп 1 ч. ложка, ломтик апельсина, вишенки 1-2.

Готовят в шейкере, подают без льда в рюмке сауэр (100 мл, похожая на полураскрытый бутон тюльпана) с "наледью" (верх рюмки 1 см смазывают долькой лимона или апельсина, опускают в сахарную пудру, лишнее стряхивают). Украшают ломтиком апельсина и вишней.

??????????????

?БРЕНДИ "КАССИ"?

??????????????

Коньяк 2/3, Лимонный сок 1/3, ликер Черносмородиновый 2 ч. ложки, лимонная цедра.

Готовят в шейкере, подают без льда в рюмке сауэр с "наледью", выжимают и опускают в коктейль кусочек лимонной цедры.

??????????

?КОЛДУНЫ ?

??????????

Значит, так. Как и в случае с драниками, стоит внимание обратить на картофельное тесто. В общем случае тесто готовится точно так же, как и для драников, т.е. трется картошка, немного солится, добавляется по желанию мука, яйца, короче - см. предыдущее письмо. Но недавно моя жена пробовала колдуны, где тесто было - просто тертая картошка, немного отжатая от сока так, чтобы тесто было достаточно плотным, но не сухим; тот крахмал, что отстоится в отжатом соке, добавляют тоже в картошку.

Вторым компонентом колдунов является фарш. Делается обычный фарш - можно пополам говядину со свининой (жирной), можно еще как-либо. К этому делу добавляется лук - это обязательно, а пряности (перец и пр.) - это как кому хочется. С моей точки зрения, базовые продукты являются самодостаточными. Можно в фарш добавить и яйцо.

Теперь - как формируются колдуны. На разогретую сковороду с растительным маслом (теперь мне больше нравится очищенное без запаха) выкладывается тесто так, чтобы получилась лепешка диаметром примерно 7-9 см, и толщиной 5-7 мм. Пока нижняя часть этой лепешки будет жариться, у нас как раз есть время, чтобы взять немного фарша и положить на середину этой лепешки. После этого фарш "замазывается" сверху второй порцией теста. Нужно следить, чтобы верхнее тесто соприкасалось с _сырым_ нижним тестом - просто в этом случае получается более прочный конечный продукт. Когда колдун закрыт, ждем, пока поджарится нижняя сторона, после чего

переворачиваем. Когда поджарится и другая сторона, перекладываем колдун в утятницу. (Я тут рассказываю об отдельно взятом колдуне, но естественно, что на сковородке у него имеются соседи.

Теперь немного про технологию заливки колдунов в утятнице. Это уж как Бог на душу положит, но могу предложить несколько отправных вариантов. 1) Сливочное масло и сметана. 2) На сковородке поджарить сало, нарезанное небольшими кубиками, и репчатый лук. Тогда можно колдуны в утятницу закладывать слоями, пересыпая их небольшими количествами сала с луком. После всего этого все колдуны заливаются жиром, оставшимся на сковородке от сала. 3) То же самое, но добавляются сушеные грибы.

Для вариантов 2 и 3 сметаной поливается горячий продукт непосредственно перед употреблением.

??????????????????????????????

?ОГУРЦЫ МАЛОСОЛЬНЫЕ (ЛОМТИКИ)?

??????????????????????????????

На 0,8л банки: на дно укладываем ветку укропа, 5-6 шт. черного перца горошком, огурцы режем ломтиками толщиной 1 см, плотно уложить до середины банки, лук репчатый режем дольками, укладываем на огурцы 1 см, затем опять огурцы до верха. Кладем 1,5ч.л. соли, 1,5ч.л. сахара, 3 ст.л. 5-ти процентного уксуса, доливаем водой холодной, закрываем крышкой, стерилизуем после закипания воды 8 минут и закатываем.

??????????????

?МАЙОНЕЗ N 3 ?

??????????????

Необходимые компоненты: - Миксер (типа "РОСЬ" и т.п.) - Яичные желтки 4-5 шт. (обязательно отделенные от белка) - Растительное масло 500-700 гр. (лучше импортное, такое в пластиковых бутылочках, кукурузное и т.д. Подсолнечное масло с рынка будет горчить, и получится гадость, а не майонез.) - Уксус 1/4 стакана (здесь же можно размешать соль и сахар, ну по вкусу, короче)

Из всего этого (исключая миксер, конечно) получится грамм 700-800 отличного майонеза. Размешивать все это можно в литровой банке.

1) Тщательно взбиваешь желтки (минимум 1 мин.), чтобы они почти побелели. Если не тщательно - все потом разделится на отдельные фракции и ничего не выйдет.

2) Не выключая миксера начинаешь подливать масло. Обращаю внимание, нельзя резко вливать масло - это главная

ошибка. Масса не должна разделяться на фракции. Как только это происходит - прекрати доливку масла, пусть миксер сделает массу однородной. Потом опять добавляй. Масло вливай струйкой диаметром с спичку - так будет сподручнее. Короче, этот процесс займет где-то 4-5 мин. Когда вся эта масса будет объемом с 3/4 банки, и начнет тянуться за венчиками миксера (это станет заметно) - пора переходить к п.3).

3) Можно вливать уксус. Вся масса побелеет и станет жиже. Плотность массы регулируешь уксусом. Дополнительно соль, сахар, перец - по вкусу.

??????????????????????????

?МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ N 5 ?

??????????????????????????

Морковь режу на специальной приспособе, которую изладил мой муж, Это обыкновенная доска с уже готовым регулирующимся лезвием для шинковки пластинками, усовершенствование состояло в том, что на другой торец доски были вбиты специальные дополнительные маленькие торчащие лезвия (вырезаны из консервной банки), правда такие прилады можно купить за "сумасшедшие" деньги и в магазине. Морковка на такой доске режется сразу на брусочки нужного размера 2-3 мм но не более 5 мм. Вариться маринад и расчета на 1 л воды 1 столовую ложку с горкой соли и 1 столовую ложку с горкой сахара, 1/2 чайной ложки уксусной эссенции, 1-3 чайных ложек красного перца, и дальше добавки по вкусу чеснок, петрушка, укроп, сельдерей, корица, гвоздика, лист или корешок хрена, лавровый лист, листы смородины, вишни, дуба.

Затем вся резанная морковка заливается процеженным сквозь марлю горячим маринадом, через полчаса раскладывается по горячим банкам, заливается тем же маринадом, и в банку добавляется оливковое масло (примерно 4 ложки на 0,5 л банку). Накрывается крышкой и стерилизуется в закрытой кастрюле соответственно 0,5 л банки - 8 минут, 1 л - 12-13 минут. Затем банки достают и закручивают, остужают медленно в перине.

??????????????????????????

?ПРЯНЫЙ ПИРОГ СО СМЕТАНОЙ?

??????????????????????????

2 яйца, 150-200 г сахара, 1/2 чайной ложки измельченного кардамона, 1 ч. л корицы, 1 ч. л имбиря или тертого мускатного ореха, 3 ст. л растопленного сливочного или растительного масла, 1.5 стакана сметаны, 300 г (2.5 стакана) муки, 1 ч. л пищевой соды. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари.

Яйца взбить с сахаром. Муку смешать с измельченными

пряностями и пищевой содой. Взбитые яйца соединить с растопленным сливочным маслом или растительным маслом, сметаной и мукой. Тесто сразу переложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями [ИМХО, не обязательно]. Выпекать в духовке со средним жаром 35-40 минут [у меня выходит > = 1 час]. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой [если успеете].

??????????

?КРЕЩАТИК?

??????????

Тонко измельченный сырой миндаль смешайте с сахарной пудрой, чтобы получилась однородная масса. Отдельно взбейте охлажденный яичные белки в стойкую, плотную пену. Затем соедините, осторожно перемешивая. Разделите эту массу на три части, разложите в виде круглых лепешек толщиной 4-5 мм на смазанные сливочным маслом листы, разровняйте ножом и выпекайте 18-20 мин в духовке 210-215 гр. Когда остынут - смажьте лепешки сливочным кремом, склейте, подровняйте, сверху смажьте шоколадным кремом, а остатками сливочного - украсьте. Обрезки торта измельчите и обсыпьте бока торта.

Для теста: 250 г миндального ореха, белки 7 яиц,

200 г сахарной пудры Для сливочного крема: 100 г сахарного песка, 150 г сливочного масла, 1 желток, 1/4 ст. молока, 1 ч. л коньяка, ванилин

Для шоколадного крема: 100 г масла, 2 ст. л какао-порошка, 0.5 ванилина, остальные продукты те же.

Сахарный песок, яйца, молоко, постоянно помешивая, нагревайте, не давая возможности закипеть. Затем процедите, охладите. Сбивая крем, постепенно добавляйте эту массу к размягченному маслу. Крем нужно сбивать, пока не увеличится в объеме втрое. Можно готовить оба крема вместе, а затем отделить часть и добавить порошок какао - получится шоколадный.

??????????????????????

?КНЕДЛИКИ ИЗ ТВОРОГА?

??????????????????????

На 250 г творога - 4 яйца, 60 г сахара, немного лимонной цедры, несколько зернышек ореха, 40 г изюма, 1 стакан муки, соль по вкусу. Из муки и 2 яиц вымесить подсоленное мягкое тесто, как для лапши, раскатать его в тонкий пласт, смазать творожной начинкой (растертая смесь компонентов), сложить и нарезать четырехугольниками. На местах среза края теста соединить и прижать. Кнедлики опустить в кипящую воду и варить на слабом огне 25-30 мин. Затем вынуть, сбрызнуть маслом и посыпать толчеными орехами.

??????????????????????

?КАРТОФЕЛЬНЫЕ КНЕДЛИ ?

??????????????????????

Сварить 1 кг картофеля, очистить от кожуры и пропустить горячим через мясорубку или размять вилкой. Картофельную массу смешать с мукой (1/4 кг), 2 яйцами, солью (по желанию можно добавить и черного перца по вкусу) и тщательно перемешать. Картофельная масса не должна прилипать к рукам. Кухонный стол подпылить мукой и сформовать из картофельной массы длинные колбаски, толщиной с палец. Затем нарезать на кусочки длиной 4-5 см (кнедли можно сформовать и в виде шариков, величиной с грецкий орех). Опустить их в подсоленный кипяток и варить при кипении, закрыв кастрюлю крышкой, до тех пор, пока они не всплывут на поверхность. Кнедли вынуть из воды шумовкой и отцедить. Обжарить 2-3 ложки молотых сухарей на масле (5-6 ложек), слегка посолить и залить кнедли. Подавать горячими к запеченному или жареному мясу. Кнедли можно подать и как самостоятельное блюдо. В таком случае политые маслом кнедли посыпать тертым сыром или брынзой. Кнедли можно подать и на сладкое, если их посыпать ванильным сахаром, смешанным с молотой корицей.

??????????????????

?ПУДИГ С ТВОРОГОМ?

??????????????????

Творог (500 г) протирают, добавляют сливочное масло (60 г), манную крупу (300 г), взбитые белки (4 шт), соль по вкусу и воду или разведенный фруктовый сироп (50 г) и все хорошо вымешивают. Подготовленную смесь выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями салфетку, которую сворачивают в виде батона и связывают по краям. Массу опускают в кипящую подсоленную воду и варят 30 мин.

????????????????????????????

?ПУДИНГ С КУРАГОЙ И МОРКОВЬЮ?

????????????????????????????

Морковь (100 г) очистить, сварить и охладить. Творог и вареную морковь протереть или пропустить через мясорубку. Курагу (100 г) промыть, мелко нарезать, соединить с творожно-морковной массой, добавить манную крупу (50 г), желтки 2 яиц, сахар (100 г) и перемешать, затем осторожно ввести взбитые яичные белки. Полученную массу выложить в форму, смазанную маслом, и варить на пару (водяной бане). Подать со сметаной, поверхность украсить дольками кураги.

????????????????????????????

?ПУДИНГ С ИЗЮМОМ И ЯБЛОКАМИ?

??????????????????????????????

Творог (500 г) пропустить через мясорубку или протереть. Яблоки (125 г) очистить и мелко нарезать, изюм (40 г) тщательно промыть и обсушить. Протертый творог соединить с нарезанными яблоками, молоком (85 г), изюмом, сахаром (65 г), ванилином по вкусу, желтками 2 яиц, манной крупой (40 г) и хорошо перемешать. Затем в полученную массу ввести взбитые белки. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму и варить на водяной бане или запечь в духовке.

??????????????????????????????

?ПУДИНГ ГРЕЧНЕВЫЙ С ТВОРОГОМ?

??????????????????????????????

Творог (500 г) протереть. Из гречневой крупы (125 г) сварить вязкую кашу, охладить ее, протереть и соединить с творогом. В полученную массу добавить сахар (35 г), желтки 2 яиц, соль по вкусу, все перемешать, затем ввести взбитые белки. Массу выложить в форму, поверхность разровнять и варить пудинг на пару. Готовый пудинг слегка охладить, выложить на тарелку и полить горячим растопленным сливочным маслом.

??????????????????????????????

?КОКТЕЙЛЬ "ВОДКА ОЛД-ФЭШЕНД" ?

??????????????????????????????

75 мл водки, 1 кусочек быстрорастворимого сахара, 2-3 капли бальзама (по-западному - биттерса), 1 чайная ложка Нарзана, долька апельсина, цедра лимона.

Готовят в старомодном стакане (олд-фэшенд - 125-150 мл), на дно кладут кусочек сахара, на него капают бальзамом и наливают Нарзан, разминают сахар ложкой, вливают водку, кладут в стакан 2-3 кубика льда и тщательно перемешивают до полного растворения сахара, выжимают и кладут в коктейль кусочек лимонной цедры, украшают долькой апельсина и вишней. Подают, в соответствии с названием, перед едой без соломинки.

??????????????????

?САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ?

??????????????????

Огурцы - 2,5 кг, репчатый лук - 0,5 кг, молодой укроп 0,2 кг, соль - 2 ст.л., сахар - 0,3 кг, уксус - 0,15 кг (можно чуть поменьше), масло подсолнечное - 0,3 кг.

Нарезать огурцы и лук на полукольца толщиной 2-3 мм, мел ко нарезать укроп. Добавить остальные компоненты, и все тщательно перемешать. Уложить в подготовленные банки и стерилизовать: 3-х литровую банку (если кому лень или мало тары) - 25-30 минут, 1 литровую банку - 10 минут. Закупорить.

??????????????

?СМЕТАННИК N 1?

??????????????

Тесто: полстакана сахара, столовая ложка меда с большим-пребольшим верхом, 200 г маргарина, два яйца, много соды (я кладу чайную ложку с верхом. Не гасить уксусом!)

Нагреваешь мед + сахар + маргарин на слабом огне при постоянном перемешивании. Когда масса станет однородной и побелеет снимай. Затем добавь соду и снова нагрей при перемешивании. Должна подняться шапка - это сода гасится медом. Снимаешь с огня, даешь чуть остыть, вбиваешь яйца и засыпаешь столько муки, чтобы получилось довольно крутое тесто (к рукам почти не липнет, легко раскатывается скалкой).

Разделяешь штук на восемь коржей, раскатываешь до толщины около 2 мм и выпекаешь на среднем огне. Каждый корж печется минут 5-7. Обрезки выпекаешь до более сухого состояния и разламываешь на крошки.

Крем: 800 г сметаны взбиваешь с сахаром, добавляешь рубленый чернослив и/или вишни из варенья (без косточек). Туда же рубленые грецкие орехи, если есть.

Укладываешь коржи один на другой, промазывая каждый слой кремом. Верх и бока смазываешь тем же кремом и посыпаешь крошкой.

??????????????

?СМЕТАННИК N 2?

??????????????

0,5 ст. сахара взбить в белую пену с 6 желтками, добавить 1,5 ст. сметаны, постепенно всыпать около 1,5 ст. просеянной муки, и аккуратно ввести 6 взбитых в крутую пену белков с 0,5 ст. сахара. Крем любой. Можно сметанный.

2 яйца взбить с 1 ст. сахара, добавить 200 гр. сметаны, примерно 1 ст. просеянной муки, разрыхлитель или сода + уксус.

??????????????

?ПРАЖСКИЙ ТОРТ?

??????????????

3 яйца растереть с 1 ст. сахара, влить 0,5 банки сгущенного молока, добавить 200 гр. сметаны, разрыхлитель, либо сода + уксус и примерно 1,5 ст. муки. Можно добавить какао, а из оставшейся сгущенки сделать крем, добавив 200 гр. масла.

А вот в этом тортике сметана присутствует только в виде крема.

Торт очень нежный и вкусный, "снежинка" называется. 300 гр. размягченного маргарина и 1 ст. сахара взбить до белой однородной массы. Добавить 2 яйца и 1 ст. молока. Муки чуть меньше полутора стаканов.

??????????????

?САЛАТ "АИФ" ?

??????????????

Отвариваем рис (чтобы получилось 2-3 стакана) и охлаждаем. Отвариваем креветки и тоже охлаждаем. Консервированные ананасы нарезаются помельче. Количество - по вкусу. Мелко нарезаем небольшую луковицу. Их 2х лимонов делаем сок. Варим мороженный зеленый горошек. Горошка приблизительно столько же, сколько и риса. Варим 4 яйца и мелко нарезаем. Компоненты складываем в одну тару и поливаем лимонным соком и (довольно обильно) - оливковым маслом. Можно и подсолнечным, но рафинированным (чтоб не пахло). Аккуратно перемешиваем. По вкусу добавляем соль, перец, специи.

??????????????????

?КОТЛЕТЫ ИНДЮШАЧЬИ ?

??????????????????

Берем кусок индюшачьей грудки, сдираем кожу, нарезаем и перемалываем на мясорубке. Туда же прокручиваем лук, чеснок. Замачиваем в молоке хлеб. Нарезаем мелко зелень. Все - в фарш и перемешиваем. Нарезаем некрупно лук и обжариваем на растительном масле. Взбиваем 1 яичный белок и вливаем в фарш. Добавляем специи имбирь, черный молотый перец, соль. Хорошо перемешиваем. Количество ингредиентов - по вкусу.

Добавляем жареный лук в фарш и хорошо размешиваем. Можно добавить воды для сочности. Делаем из фарша котлетки и жарим на оливковом (растительном) масле. Жарится очень быстро.

??????????????????????????

?САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ?

??????????????????????????

Полпачки (250 г) замороженной фасоли варю, еще варю немного риса и три яйца. Стручки фасоли разрезаю на две-три части, яйца измельчаю, мелко режу свежий огурчик, все компоненты смешиваю и добавляю майонез. Можно еще положить немного лука, но мне не нравится.

??????????????

?САЛАТ "МИМОЗА"?

??????????????

9 слоев: 1) 5 белков натереть на крупной терке 2) на мелкой терке натереть 100 г сыра 3) 0.5 банки рыбных консервов (например, лосось) 4) 0.5 банки майонеза 5) мелко нарезанная 1 луковица 6) 100 г масла 7) 0.5 банки лосося (без жидкости) 8) 0.5 банки майонеза 9) 5 желтков

??????????????????????

? САЛАТ "ВЕРТИКАЛЬНЫЙ"?

??????????????????????

1) лук полукольцами (= кол-ву яблок) ошпарить кипятком (= 1 чайник) 2) яблоки 3) сыр 4) яйца (3 шт.)

Между всеми слоями - майонез.

??????????????????????????????

?ФАРШИРОВАННЫЙ КУРИНЫЕ ЯЙЦА?

??????????????????????????????

Берешь яйца варишь их вкрутую потом, соответственно заливаешь их холодной водой, потом чистишь, потом режешь на ровные половинки, потом аккуратненько выковыриваешь из них желток. Желток разминаешь добавляешь в него чеснок пропущенный через чеснокодавилку (чеснок добавляется по вкусу) можно немного укропу, и майонез (майонез должен быть советским) все это перемешиваешь и чайной ложкой кладешь в половинки белков.

Начинка для яиц 2, это селедка рубленная с луком чесноком и вареным желтком.

Начинка для яиц 3, это желтки, чеснок, сыр, майонез, укроп.

??????????????????????

?СУП С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ?

??????????????????????

Варишь картошку, морковку, луковицу, специи, как для обычного картофельного супа, но не на мясном бульоне, а просто на воде. Когда все почти готово добавляешь покрошенный плавленый сырок (1 сыр около литра на 2). Помешивая, доводишь до кипения, и суп готов. Сырки можно использовать практически любые, но особенно хороши с луком и/или перцем - они чуть ли не специально для этого супа существуют. Перед употреблением очень хорошо в тарелку добавить мелко порезанный репчатый лук. Получается очень вкусно.

?????????????

?ЧЕБУРЕКИ N 1?

?????????????

Делается крутое тесто из воды/яиц/муки/растительного масла примерно, как для пельменей/вареников, раскатывается до толщины 1-2 мм, так чтобы готовый продукт попарно помещался на сковородке, готовиться фарш из говядину/свинины/лука, достаточно жирный, туда добавить перцу (побольше), соли, на любителя - мускатный орех, плеснуть водички, чтобы при жарке образовался сок. Затем фарш выкладывается на тесто (примерно 1.5 ст.л.), тесто складывается вдвое, край надежно защипывается. Главное - чтобы там осталось как можно меньше воздуха осталось, иначе чебурек прорвется и перестанет быть чебуреком.

На сковородке достаточно сильно перекаливается растительное масло (подсолнечное рафинированное - самое то), кладутся чебуреки, жарятся до зарумянивания теста. На одной заливке масла можно сделать, не остужая сковороды дюжину чебуреков. Отдельно к чебурекам подать соус - развести томатный соус/пасту водой до густоты кетчупа, добавить соли/перцу/сахару и побольше выдавить чеснока. Хорошо эту смесь заливать внутрь чебурека.

??????????????????????

?КАРТОФЕЛЬ АЛЯ ГУРМЭ?

??????????????????????

1 кг испеченного картофеля размять со сливочным маслом (4 ст. ложки), солью,№мускатным орехом и перцем. Положить в горшок (можно в толстостенную кастрюлю) и залить сметаной (3/4 стакана) Поставить горшок в предварительно сильно нагретую духовку на 10 мин.

??????????????

?ЧЕБУРЕКИ N 2?

??????????????

Могу поделиться своим рецептом: сначала готовим фарш из жирной свинины, добавляем репчатый лук (по вкусу много или мало) соль, черный перец, хорошо перемешиваем и добавляем воду, чтобы чебуреки были сочные. Тесто делаем как для пельменей (мука, вода, яйцо и соль) и еще немножко водки чтобы тесто было суше. Далее нужны: скалка, блюдце, вилка. Раскатываем небольшой кружок теста и вырезаем по краям блюдца. На половину кружка кладем тонким слоим фарш, накрываем второй половиной и края придавливаем вилкой. Жарить лучше на сале, можно на маргарине.

????????????????????????????

?САЛАТ ИЗ ТОПИНАМБУРА N 1?

????????????????????????????

С редькой 1:1, потереть на крупной терке, посолить, заправить растительным маслом или майонезом.

????????????????????????????

?САЛАТ ИЗ ТОПИНАМБУРА N 2?

????????????????????????????

С чесноком. На 0.5 кило 1-2 средних зубчика чеснока. Чеснок мелко-мелко порубить, добавить в потертый топинамбур, посолить, заправка та же.

???????????????

?ТОРТ "ОРБИТА"?

???????????????

1 ст. л. желатина залить 1 ст. воды и поставить на час, потом

растворить на медленном огне. 1 л сметаны, 8 ст.л. сахара, 1 пакетик ванильного сахара (сахара вообще-то можно и меньше, но кто как любит) размешать.

В форму на дно положить бисквит (предполагался готовый, ибо в те времена бисквиты стоили гроши и продавались там на каждом углу. Но подойдет любой быстропекущийся, типа 2 яйца взбить с 1/2 ст. сахара и смешать с 1/2 ст. муки. В СВЧ печется 4-5 минут). Сметану смешать с желатином, добавить любые ягоды (свежие, размороженные, из компота, из варенья... Только если из варенья, то сахара поменьше) и вылить в форму. Положить в холодильник. Как замерзнет сверху украсить.

??

?ФЛОТИЛИЯ АЛЫХ ПАРУСОВ У ОСТРОВОВ БУЯНОВ ?

??

Ингредиенты: Картофель - по 8-10 штук на порцию, средней величины - вроде куриного яйца. Помидоры - той же величины, свежие, красные - 1-2 на порцию. Яйца - куриные, 1 на порцию. Хлеб - батон, не очень свежий (чтоб не крошился при нарезании) 1 ломоть. Сало - не очень старое, запах будет не тот. Петрушка - зелень (если попадется "кучерявая" - ура! "Кучерявая" бывает на базаре, вся такая в завитушках...) Перец черный и красный, острый томатный соус или аджика (домашняя), соль.

Приготовление: Тщательно (моющие средства - мыло, шампунь, СМС - не использовать!) моем картофель, режем каждую пополам и укладываем на противень срезом вверх. Солим по вкусу. Квадратные кусочки сала 2x2x0.4 см укладываем сверху и закрепляем спичками (головки срезать или обломать!). Спичка должна торчать вверх сантиметра на 2,5 - 3. Ставим в прогретую духовку на средний огонь минут на 10-15 (пока шкварки сало не пустят), а потом добавляем газу до полного. Готовим Острова Буяны. Нарезаем каждую помидорину на 4 части вдоль, а затем каждую дольку поперек - восемь "треугольничков" с каждой помидорины. Когда картошка готова, вынимаем противень, сажаем на каждую спичку по парусу и опять в духовку минуты на 1,5-2, чтобы помидоры прогрелись, но не "завяли". Буяны готовим так: Ломти батона толщиной 1 см ОЧЕНЬ тонким слоем намазываем СНИЗУ сливочным маслом, а СВЕРХУ, отступив от края 7-8 мм, томатным соусом или аджикой. Отделяем желтки от белков стараясь не повредить желтки. Белки с небольшим колвом соли взбиваем в густую стойкую пену. Ложкой выкладываем пену на хлеб, так чтобы красного не было видно (небольшую часть пены оставляем для покрышки). Сверху ложкой делаем выемку - позже туда ляжет желток, а пока сыпануть туда перцу черного и красного. Укладываем это в глубокую сковороду (сухую

- смазывать ничем уже не надо - хлеб снизу намазан), накрываем крышкой и прогреваем на среднем огне 7-8 минут, чтобы белок уже схватился, а хлеб еще не сгорел. Выкладываем желтки в луночки, присаливаем и закрываем "покрышками" - тонким слоем пенки. Накрываем крышкой и еще минуты четыре греем на огне. ГОТОВО! Выкладываем на большое блюдо петрушку плашмя - это море... Кладем в середину Острова Буяны... Вокруг размещаем кораблики... Наливаем стопочку... Выдыхаем...

??????????????????????????????????

?КУРИНАЯ ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ (MW)?

??????????????????????????????????

Берется курица. Срезается мясо с костей. Это довольно долго, поэтому она поручает эту процедуру мне и делает сырца сразу на всю неделю - профит прямой. Далее из куриного мяса делается фарш - как на котлеты. Параллельно этому процессу отвариваются и мелко нарезаются грибы (не советую пропускать через мясорубку - это менее вкусно). Когда все приготовления закончены, берется тарелочка средней тяжести (20-25 см) и на нее в три слоя фарш-грибы-фарш выкладывается продукт, так чтобы образовалась горка (типа маленькой такой буханки). По центру следует пробурить скважину! Все это сооружение ставится в печку на 10 минут на полной мощности (это для "Электроники СП25"), т.е. до _половинной_ готовности. Далее мнения расходятся: я предпочитаю смазать запеканку кетчупом, она же мажет чем попало - сметаной, майонезом и т.д. Смазав, ставим это дело в печку на то же время, т.е. до полной готовности.

??????????????????????????????

?БУЛОЧКИ С МАКОМ (ДЛЯ ПИВА)?

??????????????????????????????

Берется кусочек хлеба, обязательно свежайшего. Отделяется от корочки и скатывается в колбаску длиной см 10 толщиной 1-1.5 см. Делается чесночный соус с уксусом - чеснока поболе + немного уксуса и соли с перцем. Колбаска обмакивается в этот соус. Дальше нужен будет тонко порезанный копченый бекон. Я использовал промышленно резаный, не помню как называется, такой в больших красныо-прозрачных пачках полкило весит и нарезан что аж просвечивает. Можно imHo и самому так порезать, но чем тоньше тем лучше. В общем берем кусочек бекона и обматываем им по спирали эту колбаску из хлеба. Для того чтобы не разматывался можно ниточкой прихватить. Да чуть не забыл !!! Бекон надо подержать немного в чесночном соусе. И полученную палочку с беконом на пол минуты опускаем в кипящие масло. Подавать с зеленью к пиву.

??????????????????

?МАРИНОВАННЫЙ ГРИБЫ?

??????????????????

Грибы отбираются примерно по сортам (пластинчатые в одну сторону, трубчатые в другую), потом беру одну из куч и варю в подсоленной воде до готовности (естественно очищенные от всякого мусора), после чего пропускаю их через самую крупную мясорубку и жарю на маргарине или на подсолнечном масле. Закрываю в стерилизованные банки "круткой" (крышки кипячу) в горячем виде, после чего они у меня спокойно до следующих грибов могут спокойно простоять, и удобно это например, лениво тебе с ужином возиться, просто отвариваешь картошку делаешь из нее пюре и грибы либо прямо туда кидаешь, либо отдельно греешь и подаешь на стол

?????????????

?САЛАТ N 1 ?

?????????????

Берешь свежую капусту, мелко ее режешь потом режешь репчатый лук, потом их аккуратно "жамкаешь" с солью, соль по вкусу (процесс жамкания выглядит примерно так: в миске у тебя лежит капуста и лук, посыпаешь их солью и руками как бы отжимаешь пока не появится немного сока), потом трешь туда редьку, морковку, сырую свеколку, режешь вареные яйца, заправлять можно майонезом, а можно и сметаной.

?????????????

?САЛАТ N 2 ?

?????????????

Берешь где-то стакан риса, варишь, охлаждаешь, потом туда мелко режешь лук, опять таки жамкаешь его с солью, вареные яйца 5-6 штук, затем кладешь туда рыбную консерву типа сайры в масле, прямо вместе с маслом (консервы подходят только те которые с маслом) заправляешь майонезом и салат готов.

??????????????????

?ЕВРЕЙСКИЙ САЛАТ?

??????????????????

Берутся примерно 6-7 баклажанов запекаются в духовке (когда они почти испекаются ни в духовке очень громко лопаются) очищаются от шкуры (очищать лучше в горячем виде с помощью ножа, остывшие чистятся хуже), остужаются промясорубливаются на мелкой мясорубке, туда засовывается: 1-2 небольшие луковицы (пожамканые), свежие помидоры 5-6 шт., свежие сладкие перцы 4-6 штук, чеснок 8-10 зубчиков (все кроме чеснока режется небольшими кубиками), заправляется подсолнечным маслом.

??

? КОПЧЕНАЯ РЫБА И САЛАТ "КАРТОШКА БЕЗ МУНДИРА"?
??

Рыба - чистим, потрошим, моем. Желательно вытереть насухо. Берем агрегат для копчения рыбы (мяса и т.д.) в домашних условиях - такая прямоугольная металлическая посудина, типа тех, в которых стерилизуют хирургические инструменты (так сказал гость). Но можно и любую другую - лишь бы рыба целиком влезла. Берем деревянные опилки. Автор рекомендовал вишневые, как самые ароматные, но за неимением таковых использовал дубовые (из старого паркета). Укладываем опилки на дно посудины слоем 1 - 2 см., на опилки кладем железную решеточку (желательно, чтобы рыба не касалась опилок). Солим рыбу, и укладываем в посудину на решеточку. Накрываем крышкой и ставим на огонь (тут гость достал из кустов походный примус и завел его; дальнейшее происходило под грохот этого незаменимого в хозяйстве кухонного агрегата). Когда посудина нагреется - опилки начнут тлеть, а рыба коптиться.

И так - минут 30 - 40. Переворачивать во время копчения нельзя. И крышку открывать - тоже. Пока рыба готовится делаем салат. Чистим очень много лука. Нарезаем тонкими кольцами. В отдельную посуду выжимаем сок из 2х лимонов, туда же - много соли, туда же - оливковое масло (по капле, чтобы диффундировало), и все это аккуратно вливаем в лук.

Варим картошку в мундирах, чистим и нарезаем крупными кусками и укладываем в лук. Перемешиваем и ставим в прохладное место. Пока салат прохлаждается готовим десерт: вливаем в кастрюлю 200 г виноградного сока, доводим до кипения, выключаем, добавляем 200 г спирта, накрываем крышкой, даем остыть (вот так - в двух словах). В охлажденный салат можно добавить немного зелени - "для аромата".

???????????
?МЯСО N 7 ?
???????????

Мясо (разное, я делал и свинину и говядину, свинья - лучше) порезать, посыпать _сахарным_песком_ (соль не добавлять), дать постоять, чтобы сахар полурастворился, после чего жарить на сковороде (огонь средний или чуть больше) _без_ масла и других жиров. Физика процесса - происходит жарка+тушение мяса в _сиропе_ - и из мяса практически не уходят содержащиеся в нем вещества. Во время приготовления ни на минуту не спускать с мяса глаз - вовремя убрать его при готовности, иначе сахар начинает карамелизоваться. Ничего не пригорает, несмотря на то, что без жира. По времени - примерно так же, как и "с кровью" - но

"с кровью" вы не увидите - сироп не даст. Жарить лучше относительно большими кусками - подавать - маленькими и _горячим_ обязательно! (солить здесь) К этому всему режется много зелени + болгарский перец + кислое яблоко + специи по вкусу. Субъективно: да, в этом что-то есть, но непривычно есть сладкое мясо - не китайцы мы, хотя я знаю нескольких любителей. И, естественно, в самом начале не очень переборщите с сахаром, а то получите карамель "Мясная".

??????????????????

?КРЫМСКИЕ ЧЕБУРЕКИ?

??????????????????

Тесто: 4 ст. ложки муки + 8 ст. ложки растительного масла + 2 щепотки соли + чуть сахара + 1 1/4 ст. воды + немного водки

Тесто должно получиться крутое, но мягче, чем на лапшу. Муку насыпать горкой, сделать лунку, влить воду, в которой растворили соль и сахар, влить масло и немного водки. Тесто помесить, дать полежать, помесить, дать полежать... Чем больше месить, тем лучше.

Фарш: Перемолоть баранину + лук + соль + перец + укроп + петрушка. Развести бульоном или водой. В кастрюлю налить масло, довести до кипения, опускать в него слепленны чебуреки.

??????????????????

?МЯСО ПО-МЕКСИКАНСКИ?

??????????????????

Обжарьте в оливковом масле измельченную половину луковицы и зубчик чесноку. Нарежьте мелкими кусочками 1 кг. говядины и добавьте к обжаренному луку и чесноку. Готовьте мясо на медленном огне при закрытой крышке, время от времени перемешивая и добавляя при необходимости немного воды. Тем временем отварите фасоль из расчета 1 чашка на человека. Когда мясо будет готово на 3/4, добавьте в него фасоль и немного воды, в которой она варилась. Затем выложите туда же чашку помидорной мякоти. Посолите, поперчите и добавьте чайную ложку "чили" - традиционной мексиканской приправы, состоящей из черного перца, душицы и чеснока. Доведите блюдо до готовности при открытой крышке - соус должен загустеть.

??????????????????????????????????????

? КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СТРЕЛКИ ЧЕСНОКА N 1?

??????????????????????????????????????

1 перекручиваю на мясорубке, засыпю солью, перемешиваю - и в баночку. Хранятся всю зиму 2 режу на кусочки длиной 1,5-2 см засыпаю в банку заливаю рассолом, добавляю уксус . Как закуска - нет слов.

??????????????????????????????????????

? КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СТРЕЛКИ ЧЕСНОКА N 2?

??????????????????????????????????????

Стручки режутся на кусочки, отвариваются в кипящей воде несколько минут, вытаскиваются шумовкой, закладываю в 0,5 л банку (стерлизованную), заливаю кипящей подсоленной водой (по вкусу), добавляю 0,5 ч.л. уксусной эссенции. Закатать крышкой.

??????????????????????????????????????

?ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ В ГЛИНЕ ПО-ИРОКЕЗСКИ ?

??????????????????????????????????????

Форели наисвежайшие прибл.по 750 гр. - 2 шт. 1 лимон тимьян масло сливочное соль крупного помола глина

Вымыть рыбу. Не потроша и не отрезая головы, взять рыбу за жабры и, удерживая на весу одной рукой, провести сжатыми указательным и большим пальцем другой руки по брюшку с тем чтобы выдавить все внутренности. Присолить и посыпать рубленым тимьяном. Обмазать рыбу глиной. Жарить в духовке в течение 4 часов при температуре 180 градусов. Когда рыба будет готова, взломать оболочку, вынуть филе и переложить на тарелки. Подавать без гарнира с лимонным соком и распущенным сливочным маслом. К рыбе подается легкое молодое красное вино при температуре 16 градусов.

??????????????????????

?ДИКИЙ РИС С ГРУДИНКОЙ?

??????????????????????

Дикий рис найти очень сложно. Бывает он добавляется в рис от Дяди Бэна. Такие черные удлиненные зерна. Пойдет и такая смесь.) 300 гр. риса 150 гр. красной фасоли, предварительно отваренной 150 гр. зерен кукурузы, предварительно отваренной 6 больших шампиньонов 750 граммов воды 4 ломтика нежирной грудинки 125 гр. сливок 7 гр. крупнокалиберной морской соли 1 яйцо

Вымыть рис в холодной воде. Залить холодной водой, добавить соли и поставить на огонь. Довести до кипения и варить в течение 10 минут. Снять с огня, накрыть крышкой и дать рису впитать всю воду в течение 20 мин. Нарезать кусочками ломти грудинки. Обжарить без масла на тефлоновой сковородке (Откуда у индейцев тефлоновые сковородки?!!! прим. пер.) и выложить на бумагу. Очистить и нарезать ломтиками грибы. Обжарить в жире из под грудинки. Добавить обжаренны ломтики грудинки, кукурузу и фасоль. Хорошенько перемешать и выложить в приготовленный рис. Сбить в чашке яйцо и сливки. И также добавить к рису. Выложить в смазанную маслом сковороду и

запекать в духовом шкафу при температуре 200 гр в течение 30 минут.

??????????????????????????????????????

? КОНСЕРВИРОВАННЫЕ СТРЕЛКИ ЧЕСНОКА N 3?

??????????????????????????????????????

Режу стрелки на кусочки(такие,чтобы целиком в рот помещались). Потом кладу в банку и заливаю их кипятком. Накрываю крышкой и жду, пока остынет. Потом эту же воду(правдо,воды нужно еще чуть-чуть добавить) кипячу с солью, сахаром и перцем (горошком). Добавляю уксус, заливаю рассолом чеснок и закатываю банку.

?????????????

? РЫБА "ФИШ"?

?????????????

Берется рыба - карп (из другой не знаю). Режется на куски, но так, чтобы пузочку не разрезать, когда кишки вытаскиваешь. Я обычно отрезаю голову рыбы и вытаскиваю внутренности из животика, не повреждая его. Затем, вырезается мякоть возле позвоночника. Прокручиваешь в мясорубке мякоть рыбы, 1-2 средние луковицы, добавляешь 1 яйцо, 1 ст.л.подсолнечного масла, соль, перец. Это фарш.

Начиняешь им вырезанные дырочки, а если останется фарш, то заложить его в пространство, где пузочко. Уложить рыбу в алюминевую кастрюлю, порезать лук с шелухой кружочками (луку можно побольше), порезать 2-3 моркови кружочками и разложить это все поверх рыбы и между ней. Залить водой так, чтобы рыба скрылась. Варить 3-4 часа сначала под крышкой, а как закипит - крышку снять и варить на маленьком огне. Рыбу нельзя мешать, переворачивать, не рекомендуется добавлять воду. Затем остудить в кастрюле и только после этого выложить в блюдо и украсить зеленью. Голову тоже приготовь - она получается самая вкусная.

??????????

?МОРОЖЕНОЕ?

??????????

стакан сливок стакан сахара 2 яйца сок из 1 лимона половинка этого же лимона - потертая.

Сливки велено было взбить, (если сливки магазинные, то стоит их предварительно упарить - иначе не взобьются) с желтками, потом (по мере взбивания) туда же сахар, сок и цедру, и под конец - белки, которые уже были взбиты до устойчивой пенки, домешать туда же. сложить в форму, заморозить и есть (автор утверждал, что это рецепт любимой бабушки и потому вкусен необычайно).

??????????????

?ЛАМПСКИЙ СУП?

??????????????

Берешь _очень_много_ нарезанного кружочками лука, _много_ мяса (желательно приличного, не жилистого), нарезанного _мелкими_ тонкими брусочками (скажем, 7х7х30 мм), воду и соль. Это все доводится до кипения и варится (внимание,тонкость) не более 3 минут. В готовый суп кидаешь вареную вермишель, и можно есть.

Фишка заключается в том, что мясо после пары минут варки довольно сильно размягчается, а потом опять становится более жестким и тогда уже требует долгой варки.

????????????

?ОВОЩНОЙ СУП?

????????????

Тушатся на сковородке помидоры + зеленый сладкий перец + репчатый лук + растительное масло, все это перекладывается в кастрюлю и заливается водой, доводится до кипения, засыпается рис и варится до готовности. Можно добавить тертого сыру. Засыпается зеленым луком и зеленью, после чего поедается со сметаной. Чем больше овощей, тем вкуснее.

??????????????????

?ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПИВА?

??????????????????

200 гр. маргарина натереть на крупной терке, влить 0,5 стакана пива, 2 стакана муки. Поставить в холодильник на 5 часов. Затем раскатать скалкой до толщины 0,5 мм, вырезать стаканом кружки, каждый кружок посыпать сахаром и сложить пополам, немного прижать пальцами и опять сложить пополам, посыпать сахаром, слегка прижав. Положить печенье на противень, смазанный подсолнечным маслом и выпекать до готовности. Получается слоеное печенье.

??????????????????????????????????????

?ГРИБНОЙ СОУС С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КОТЛЕТАМИ?

??????????????????????????????????????

Берете грибы (если нет свежих, то сушеные) и варите их в кастрюле до полной готовности. Затем перемалываете их вместе с луком (причем лука по количеству должно быть столько же сколько и грибов). Потом все это действо обжариваем на сковородочке до золотистого цвета. После этого поджаренную массу закладываем в грибной отвар. Дальше берем чистую сковородочку (обязательно нагреть) и помещаем на нее муку (кол-во в зависимости от величины кастрюли. На среднюю кастрюлю две столовых ложки) и поджариваем, обязательно

помешивая, несколько минут, а затем также помещаем в кастрюлю. Добавляем соль и сахар по вкусу, причем так, чтобы они были сбалансированы. А затем весело помешивая варим до готовности. А в это время кто-нибудь из ваших ничего не делающих домочадцев привлекается к приготовлению картофельных котлет. Предварительно сваренную картошку так же промалываем через мясорубку, добавляем пару яиц и взбиваем массу руками. Затем придаем картофельной массе форму толстой сытной колбасы, обваливаем в муке и запихиваем все это действо в морозилку. Ну а дальше режете картофельную колбасу на биточки и поджариваете, как грешников на медленном огне, кладете в тарелку или в миску или еще во что-нибудь (в соответствии с аппетитом) и смачно поливаете соусом.

??????????????????????????

?МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ N 1 ?

??????????????????????????

Имеем морковь натертую или порезанную на узкие полоски в сечении 2 х 2 мм или чуть крупнее. Морковь чуть присаливаем (для того, чтобы она стала мягкой). Морковь собираем горкой, в середине которой делаем углубление, в которое насыпаем красный горький перец (не черный, это обязательно). Растительное масло раскалываем на сковородке или в маленьком казане (сотейнике) и выливаем в это углубление. Тщательно перемешиваем. Добавляем: давленный чеснок, молотую киндзу (кориандр), можно свежий - на любителя, уксус (я пользуюсь эссенцией, то мы то люди привычные), сою (у вас это можно купить, такой коричневый соус). В принципе все. Остальные специфические штучки в России отсутствуют и обычно привозятся из Средней Азии. Все перемешивается и настаивается некоторое время.

??????????????????

?ТОРТ МОРКОВНЫЙ ?

??????????????????

На 2 ст. натертой моркови на мелкой терке: 200 гр. растопленного маргарина, ~1 ст. сахара, 1-2 яйца (в зависимости от величины), разрыхлитель или сода + уксус. Муки столько, чтоб тесто было не очень густым.

Желтки растереть с сахаром (можно добавить чуть-чуть кипятка), влить растопленный маргарин, добавить морковь, муку, разрыхлитель и ввести взбитые в пену белки. Выпекать. Крем сметанный. Орехи и прочие добавки поощряются.

??????????????????

?БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ?

??????????????????

Приготовить любое бисквитное тесто (5 желтков взбить в белую массу с 1/4 ст. сахара, добавить 1/4 ст. крахмала и столько же муки. Ввести 5 взбитых в крутую пену белков с 1/4 ст. сахара) Тесто вылить на противень. Когда испечется сразу же свернуть рулетом. Пусть в таком состоянии остынет. Тем временем готовим крем: Развести 1 ч.л. желатина в небольшом количестве гор воды. Процедить и влить в 2 стаканчика йогурта (пойдет любой, лучше, конечно, крем-йогурт). По желанию добавить нарезанных бананов, орехов. Остывший рулет развернуть, намазать кремом и аккуратно свернуть, чтоб не вытек крем (он еще не застыл). В холодильник до застывания. Сверху можно выложить бананы и орехи и залить тем же кремом, только лучше добавить еще немного желатина. Бананы должны быть под кремом обязательно, иначе они потемнеют.

??????????????????

?ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС?

??????????????

Яблоки любого сорта протереть на средней терке. На 5 литров кипяченой воды взять 5 кг протертых яблок, 100 граммов дрожжей, 200 граммов ржаных сухарей, 1 кг сахару. Все компоненты поместить в эмалированную кастрюлю, накрыть тканью и поставить в теплое место. Содержимое кастрюли перемешивать 3-4 раза в сутки. Через 10 дней раствор процедить, добавить по 100 граммов меда и сахара на 1 литр раствора. Раствор перелить в стеклянную емкость, накрыть марлей. Уксус будет готов, когда жидкость перестанет бродить и выпадет на одно осадок, на что уходит от 4 до 6 недель. Готовый уксус фильтруют через тройной слой марли, разливают в бутылки, закрывают пробкой и хранят в прохладном месте.

??????????????

?МЕЛКИЕ ГАЛЕТЫ?

??????????????

Мука 250, крахмал 60, сливочное масло 50, яйцо 1, сметана 110, сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Яйцо взбить со сметаной. Масло смешать с мукой и остальными компонентами и замесить тесто. Готовое тесто охладить около 30 мин в холодильнике, раскатать пластом .33 см и проткнуть ножом во многих местах. Из раскатанного теста мелкими формочками вырезать галеты, уложить на смазанный маслом лист и выпечь при 200 град до золотисто-коричневого цвета.

Это оригинал, а теперь - некоторые изменения. Пласт теста я не протыкаю, я вначале вырезаю рюмкой печенье (у меня рюмка 27 мм в диаметре), а потом - протыкаю вилкой с согнутыми зубьями (чтобы дырки были квадратом) прямо на противне. Противень маслом не мажу, и так достаточно жирные, не пристают. А вот кроме соли я добавляю всякие пряности перец и черный, и красный, тмин, кориандр. В общем, в зависимости от желания и других закусок. Можно сделать и несколько галеток разной формы, в каждую из которых добавить разные пряности. Галетки получаются очень сухими, очень хорошо разжигают жажду, так что с напитками - сами знаете

??????????????????????

?СЫРНЫЙ СОУС К ГАЛЕТАМ?

??????????????????????

Взять на две части сыра (мягкого и острого - рокфор, пикантный) одну часть сливочного масла, добавить коньяк (на 100 г. сыра - пару-тройку чайных ложечек, а вообще - по вкусу). Оставить масло, чтобы оно размякло. Сыр натереть на мелкой

терке, перемешать, добавить коньяку и взбивать, пока масса не побелеет и не увеличится в объеме раза в полтора два. Не ленитесь, хотя он взбивается не очень легко, зато результат меня всегда очень удовлетворяет.

??????????????????????

?СТРАСБУРГСКИЙ ПИРОГ ?

??????????????????????

Для теста: 100 - 200 г. сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки картофельного крахмала, 1 стакан муки, питьевой соды на кончике ножа.

Для начинки: 1 стакан сметаны, 2-3 яйца (лучше 3), лук репчатый 4-5-6 головок средней величины.

Лук нарезать кольцами, в небольшом количестве подсолнечного масла припустить (без крышки), чтобы стал мягким и исчез специфический запах лука. Остудить и посолить. Сметану взбить с яйцами до однородной массы и чуть посолить. На сковороду с высокими краями (хорошо смазанную подсолнечным маслом, проще всего ту, в которой томился лук) уложить тесто и руками растянуть так, чтобы высокие края сковороды были закрыты тестом. Затем уложить подготовленный лук, разровнять и залить подготовленной сметаной. Края теста ножом отогнуть на сметану. Выпекать в хорошо нагретой духовке при температуре 200-220 градусов 35-40 минут. Подается к бульону, но можно и просто так.

Теперь опыт. В миску насыпать просеянную муку, положить крахмал, соду, сметану, положить размякшее масло (комнатной температуры), мелко его порубить ножом, замесить тесто, хорошо его промешать, положить в холодильник на 30 мин. В тесто можно добавить один желток. Он оставит тесто таким же рассыпчатым, однако придаст некую прочность. Чтобы рассыпалось во рту, а не в руках. Оставшийся белок нужно использовать для обмазки теста внутри перед укладыванием начинки. Тогда тесто не будет кляклым. Для теста можно использовать вместо масла жир. Однажды мы сделали на перетопленном свином сале. Неплохо получилось, немного менее нежно, но для бульона в самый раз. Лук можно припустить и на сливочном масле, начинка будет более плотной, ее будет легче есть. Лук со сметанно-яичной заливкой лучше перемешать перед укладкой, а потом уложить на тесто. Выпекать первые 15-20-25 минут на дне духовки, потом поднять на решетку, чтобы дно не подгорело, а верх зарумянился. Запекать можно и дольше, до желаемого колера. Главное, чтобы начинка пропеклась. Лук нужно именно припускать, томить, а не жарить, тогда не появится пресловутого лукового запаха. Рекомендуется также отрезать у

лука попку, именно она более всего пахнет луком. Однако это необязательно.

Есть можно и горячим, и холодным, подавать можно и к бульону, и к чаю. Вообще можно на основе этой технологии делать целую серию пирогов с различной начинкой. Я делал с зеленой фасолью, с цветной капустой, брюссельской капустой, морковкой и зеленым горошком (все - польские замороженные овощи), с сосисками, колбасой, добавлять необходимые пряности.

??????????

?МАНТЫ N 1?

??????????

Барашка обычно беру с таким условием, чтобы можно было приготовить не только манты, но и харчо - мясо на манты, косточки/ребрышки на харчо.

Мясо перемалываю на мясорубке с очень большим количеством лука 1:1, и можно лука еще больше, так фарш будет сочнее. Соль и перец по вкусу.

Тесто я обычно делаю только на яйцах, достаточно 1-2 яйца на порцию для очень голодного человека, и чуть-чуть соли, можно и без нее.

После того, как тесто расстоялось, от него отрезаю кусок размером с грецкий орех, раскатываю до размеров блюдца и в серединку укладываю фарш, затем все края теста поднимаю и укладываю в складочки над фаршем так, чтобы это было похоже на небольшой мешочек деда мороза, обязательно оставляю маленькую дырочку в складочках (для того, чтобы тесто не прорвалось под паром, и бульон не вытек из него). Готовые манты укладываю на протвене с дырочками в мантоварке в два этажа и под крышкой паром довожу их до готовности за 15 минут.

?????????????

?ФАСОЛЬ N 1 ?

?????????????

1. Замачиваю фасоль на 6 часов. 2. Сливаю воду. 3. Наливаю снова и довожу до кипения. 4. См. п.2. 5. Наливаю воду, в кастрюлю добавляю растительного масла и варю почти до готовности. 6. Кладу соль и жду пока доварится. 7. Обжариваю в чесночном соусе 8. Съедаю с мясом|сосисками|чего там есть.

Чесночный соус для фасоли: берется сметана, в нее сыпется перец (молотый) и чеснок (из чеснокодавки), перемешивается и льется на сковородку.

??????????

?ПЕРЕПЕЛКИ?

??????????

Подготовленную дичь слегка посолить, положить в

разогретую с маслом неглубокую кастрюлю или на сковородку и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. После этого кастрюлю поставить в духовой шкаф или же, накрыв крышкой, дожарить дичь на слабом огне, периодически поливая маслом, на котором она жарится. Перепела жарят 10-15 минут. Готовую дичь вынуть из кастрюли и уложить на предварительно обжаренные в масле квадратные ломтики хлеба, толщиной 1-1,5 см, с небольшим углублением в центре. Сверху дичь покрыть ломтиками поджаренного шпика и полить процеженным соком, полученным при жаренье, и растопленным маслом. С боков украсить веточками петрушки. Отдельно подать зеленый салат, салат из фруктов или из сельдерея. Перепелов жарят только целыми тушками не дольше 10-15 минут. Их можно поджаривать и на решетке.

??????????????????????????

?МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ N 2 ?

??????????????????????????

Трете морковь, перемешиваешь ее с солью и черным перцем. Все по вкусу. Соль не повредит. И немного придавливаешь морковь при помешивании. Оставляешь в покое. В это время режешь лук мелко и пассируешь его в растительном масле [я использую подсолнечное]. Эту горячую смесь выливаешь в морковь. Все хорошо перемешиваешь. Затем добавляешь свежий чеснок. Тоже по вкусу. Чем больше чеснока, тем острее. Лука много не клади, хотя он не портит. Некоторые, добавляют для остроты уксус, но его можно не всем. Затем готовую морковь я кладу в банку и ставлю в холодильник. Стоять может неделю [на большее время морковки не хватало].

??????????????

?ЯИЧНАЯ КАША ?

??????????????

В кастрюльке взбиваешь нужное количество яиц, добавляешь молоко (как для омлета), соль и ставишь на маленький огонь. При готовке надо помешивать смесь ложкой, т.к. при нагревании у стенок и на дне кастрюли будут появляться сгустки, которые надо отслаивать от кастрюли, чтобы жидкая часть могла тоже загустеть. Момент готовности определяется визуально - кастрюлька полна красивой желтой кашки. Любители могут еще при начальной подготовке добавить лук и варить с ним, а можно горячее кушанье посыпать перчиком, полить соусом любым или поджаркой из лука и грудинки\сальца\бекона.

?????????????

?РАХАТ ЛУКУМ?

?????????????

Для сиропа: килограмм сахара и 300 гр. воды. Для крахмального раствора: 100 гр. крахмала и 200 гр. воды. Сварить сахарный сироп, влить в него при сильном кипении крахмальный раствор, уменьшить огонь и варить до загустения, все время помешивая. При этом можно добавить несколько ложек сиропа от любого варенья, цедру лимона или апельсина, корицу и хороших орехов (миндаль, фундук). Дальше варить до полутвердого состояния, все время помешивая, чтобы не пригорело. Готовую массу выложить в какой-нибудь лоток с низкими бортиками и дать остыть. Нарезать на квадратики и обвалять в сахарной пудре (можно добавит в нее чуть крахмала - больше гарантии, что не склеится). В моей тетрадочке рецепт отличается от этого только пропорциями, но как я помню, несущественно - поменьше воды для сиропа и побольше крахмала.

??????????????????????????

?НАЧИНКА ИЗ МАКА ДЛЯ ПИРОГА?

??????????????????????????

Как делали еще наши прабабушки: залить мак крутым кипятком и оставить разбухнуть, пока вода не остынет. Еще раз повторить. Воду слить, а мак пропустить через мясорубку (раньше толкли его в медной ступке). Затем добавить к нему сахар, мед, ложку сливочного масла, маленькую чашку молока и поставить потушиться на маленьком огне до выпаривания молока (~30').

??????????????????????????

?МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ N 3 ?

??????????????????????????

3 кг моркови (рецепт в масштабах рынка - на продажу. А я для семьи делаю треть данного рецепта) натереть, посолить по вкусу, добавить уксус - 30.0, дать постоять 1-1,5 часа. Кинзу, предварительно поджаренную, потолочь, засыпать в морковь, раздавить в чеснокодавилке сколько нравится чеснока. Дальше изюминка: перекалить 1 стакан подсолнечного масла + луковица целиком (чтобы стала черная), остудить, залить в морковь, добавить перец красный и черный, перемешать, выдержать в холодильнике 2-3 часа. И можно кушать. Хотя на другой день она намного вкуснее становится.

??????????????????????

?МАРИНОВАННЫЙ ЧЕСНОК?

??????????????????????

Головки чеснока очистить и положить на полчаса в кипяченную воду, затем промыть. Уложить в банки и залить предварительно сваренным, процеженным и остывшим маринадом.

Маринад: на 1 кг чеснока взять 600 г воды, 300 г соли и

столько же уксуса.

Оставить чеснок при комнатной температуре, чтобы перебродил в течение 10-14 дней. Если нужно, доливать маринад, приготовленный следующим образом: на 0,5 л воды - по 10 г соли и уксуса.

??

?ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ С ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ ?

??

750 гр. говяжьего филе, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки. 1 ст. молока, 1/2 ст. сливок, 2 ст. ложки перца...

- PART 1. Скрутить филе и связать шнуром или шнурком...

- PART 2. Поставить на нижний ярус (если есть) и запекайте 20 минут на отметке "ВЫСОКО/МИКС/ЖАРКА" или типа этого при 180ўс.

- PART 3. Растопите масло в большом ковше-пирекс в течение 40 сек* на отметке самый высокий. Добавьте муку, хорошо перемешайте и тушите 1 мин. на той же отметке. Помешивая, влейте молоко и тушите еще 2 мин.

- PART 4. Добавьте сливки и перец, хорошо размешайте.

- PART 5. Залейте соусом говяжье филе.

?????????????

?ФАСОЛЬ N 1 ?

?????????????

2 ст. фасоли заливаю водой и оставляю на 1.5-2 часа, затем сливаю воду, заливаю новую и ставлю вариться. Когда сварится, откинуть фасоль на дуршлаг. А вот потом - полный полет фантазии: - добавить поджаренный на масле лук, посолить и перемешать; - то же + томат-пюре + перец + чеснок и т.д.; - 2-3 ст.л. сливочного масла (в фасоль) + 100 гр. сметаны (майонеза) - 0.5 кг картофеля отварить, смешать, добавить сметану (2-3 ст.л.) помидоры, лук, сладкий перец (что есть под рукой); Все сложить в казанок или сковороду и протушить в духовке на слабом огне - можно добавить нарезанных свежих огурцов, сладкого перца, укропа, украсить петрушкой.

??????????????????????

?МЯСО ПО-МЕКСИКАНСКИ?

??????????????????????

Подрумяньте в оливковом масле среднюю по размеру луковицу и зубчик чесноку, хорошенько измельчив предварительно и то, и другое. Мелко нарежьте 1 кг мякоти баранины и выложите в сковородку к обжаренному луку и чесноку. Обжарьте мясо до готовности на слабом огне, помешивая время от времени и добавляя при необходимости горячую воду. Тем временем отварите фасоль из расчета одна чашка на

человека. Когда мясо будет готово на 3/4, добавьте к нему фасоль, немного бульона из под фасоли и чашку помидорной мякоти. Посолите, поперчите и добавьте чайную ложку "чили" традиционной мексиканской приправы, состоящей из красного молотого перца, майорана (душицы), чеснока. Доведите до готовности при открытой крышке, так чтобы соус слегка загустел.

??????????????

?ИСПАНСКИЙ ПЛОВ?

??????????????

Нарезаем мелко баранью ногу. Натираем на крупной терке морковь, а еще лучше - нарезаем "спичечками" (СЕКРЕТ). Наливаем 200 г. растительного масла в казан.

Бросаем туда 1 луковицу, чтобы убить запах масла. Нарезаем лук полукругами. Когда масло вскипает - луковицу из него выбрасываем. В закипевшее масло бросаем мясо. Когда мясо обжарится - сок из казанка сливаем в отдельную посуду. Бросаем в казан к мясу морковку, перемешиваем. Затем покрываем это нарезанным луком и мелко порезанным чесноком (1 головка). Добавляем специи: барбарис, перец, зеру.

Немного тушим все на медленном огне. Затем засыпаем сухой рис, заливаем сок от мяса, заливаем все кипятком "на два пальца выше уровня риса".

Когда вода впитается, втыкаем в рис 3 головки нечищеного, но мытого чеснока и продолжаем готовить. После этого уменьшаем огонь, накрываем крышкой и ждем 20 мин.

????????????????????????????

?ЧЕРНЫЙ КОФЕ (БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ)?

????????????????????????????

Свежемолотый кофе залить кипящей водой и дать постоять несколько минут, затем на слабом огне довести до кипения, но не кипятить, снять с огня и оставить еще на пять минут настояться. На 100 мл воды - 1 ч.л. кофе.

??????????????????

?КОФЕ С ПРЯНОСТЯМИ?

??????????????????

На дно мелкой эмалированной кастрюли (лучше специальную эффектную посудину для этого дела) положить кожуру одного лимона и одного апельсина, нарезанную мелкими кусочками, 4-5 гвоздик, 4-5 кусочков корицы, 20 кусков сахара-рафинада, затем всю это облить 0.5 стакана коньяка и поджечь, через несколько секунд залить это 1 литром горячего крепкого черного кофе, через 3-5 минут разлить через сито в маленькие чашечки.

?????????????

?КОФЕ-ГЛЯССЕ ?

??????????????

В кипящую воду всыпать кофе, довести до кипения, но не кипятить, дать остыть в закрытой посуде, процедить. Высокие стеклянные стаканы до половины залить черным кофе, сверху положить мороженое, подать с соломинкой.

На 4 порции: Вода 1 л, кофе - 8 ч.д., мороженое сливочное или пломбир - 4 порции.

??????????????

?ЛУКОВЫЙ СУП ?

??????????????

2 большие луковицы, 1 ст.л. сливочного масла, 2 ст.л. муки, 1/2 л. бульона, 1,5 ст. молока, 1/2 ст. сметаны или сливок, сыр.

Лук нарубить и потушить в течении 20 минут на слабом огне добавив масло и закрыв крышкой (следит чтобы не подгорал, если нужно подлить бульона). В бульон добавить молоко и сметану, положить лук, муку. Получившийся суп поставить вариться минут на 20 на слабом огне. В тарелку положить ломтики сыра, налить суп, закрыть тарелкой и через пару минут употреблять с большим удовольствием.

???????????????????

?МАРИНОВАННЫЙ ЛУК ?

???????????????????

Лук, лучше всего мелкий, очистить от шелухи и пробланшировать в кипящей воде не более 1-2 минут и тут же обдать холодной водой. Взять литровую банку, на дно положить 2-3 листочка лаврушки, несколько зерен черного душистого перца, 3-4 цветочка гвоздики, несколько листочков сухого эстрагона и кусочек горького красного перца. Подготовленный лук, после бланшировки и холодной воды, уложить в банку. Приготовить маринад: на литр воды 1 столовую ложку соли и 1 ложку (без верха) сахара. Все это вскипятить и охладить до комнатной температуры. В банку с подготовленным луком налить стакан столового уксуса (можно и меньше, по вкусу) и долить до верху теплым маринадом. Закрыть банку крышкой и поставить в холодильник на 1-2 суток. Можно держать в холодильнике 2-3 недели. Этот рецепт не для консервирования, а для повседневного употребления, так как готовится без стерилизации. Чтобы знать какое количество лука необходимо чистить, надо предварительно заполнить банку луком и прибавить несколько штук сверху, так как после бланшировки он уменьшится в объеме.

???????????

?ПИЦЦА N 1 ?

???????????

ТЕСТО: 0,5 стакана кефира

0,25 пачки маргарина (какие раньше были) натереть на терке.

1,5 стакана муки

+ соды чуть-чуть, гашеной уксусом

Все это перемешать до однообразной консистенции, свалять шар и поставить на холод (самая верхняя полка холодильника) не меньше, чем на 2 часа. Затем вытащить и, размазывая, укладывать мокрыми руками на смазанный растительным маслом противень. Совершенно не обязательно, на мой взгляд, соблюдать круглую форму. Квадрат даже удобнее резать.

НАЧИНКА: укладывается слоями в следующем порядке - сыр тертый колбаса (копченая), мясо (порезанное на тонкие полоски). Можно даже курицу, соленый (маринованный) огурец, помидоры свежие кольцами, лук репчатый тонкими полукольцами, кетчуп (не много), что-нибудь острое, например маринованный жгучий перец, так же тонкими полосками и вновь сыр.

В духовке на среднем огне - минут 15-20, до готовности теста.

??????

?ХРЕН?

??????

При перемалывании хрена РЕКОМЕНДУЕТСЯ заложить порцию в мясорубку и закрыть мокрым полотенцем или куском плотной ткани.

А вообще ОЧЕНЬ хорошие результаты дает следующая смесь (все в равных долях): хрен + тертые помидоры + чеснок.

Хранится до двух недель после вскрытия очередной порции, но лучше всего потребить в течении первой недели - острота постепенно теряется. Запаха чеснока не имеет, а вкус - да... резкость хрена смягчается до приемлемой...

Можно употреблять как с мясными, так и рыбными блюдами, или просто на хлеб намазать. Кстати с пельменями - объеденье.

??????????????

?БАРАНЬЯ НОГА ?

??????????????

Срезаем с бараньей ноги лишний жир. Нарезаем крупно чеснок и нашпиговываем им ногу, обдав перед этим ногу кипятком. Можно нашпиговать еще морковкой. Натереть солью и приправами: "Хмели Сунели" и черным перцем. Духовку на максимальную темперу. Ногу - на противне на 40 мин. Картошку порезать крупно, положить к баранине + несколько зубцов чеснока и опять в духовку. Когда готово - полить красным вином и еще ждать несколько минут.

??????????????????????????????????

?МЯСО (ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ КОНКИНА)?

??????????????????????????????????

Мясо (лучше - свинину) нарезаем кубиками со стороной не больше 2 см. Нарезаем лук кольцами и мешаем с мясом. Нарезаем морковь и отправляем туда же. Посыпаем черным молотым перцем. Солим. Заливаем красным вином. Посыпаем зеленью. Оставляем на 10-15 мин. За это время нарезаем грибы (белые или шампиньоны) и ложем туда же. Делаем из фольги форму в виде лодочки и выкладываем туда мясо с компонентами. Запекать в духовке.

??????????????????????????

?ХУНАН (ПАРОВОЙ РУЛЕТ)?

??????????????????????????

Замесить тесто, как на манты или пельмени, тонко раскатать (1 мм) и смазать сливочным маслом, посыпать тонким слоем начинку. Затем, свернуть рулетом, уложить на ярусы мантницы и варить на пару (минут 40). При подаче на стол рулет нарезают на порции и укладывают на блюдо. Можно полить топленным маслом или томатным соусом.

Начинка: (3 вида) 1) 500 гр. мяса с жиром, 3-4 головки лука. 2) 300 гр. мяса, 300 гр. мелко нарезанной картошки, 2-3 головки лука. 3) 500 гр. тыквы, 200 гр. мяса с жиром, 2 головки лука. Соль и специи по вкусу.

Тесто: 1 кг муки, 2 яйца, 1 ч.л. соли, 100-150 гр. сливочного (или топленного) масла.

???????????

?ПИЦЦА N 2 ?

???????????

250 мл воды (рецепт от свекрови, она рекомендовала кефир или кислое молоко, но я остановилась на этом) муки БЛИННОЙ добавлять до консистенции густой _магазинной_ сметаны (не рыночной) тесто вывалить в круглую плошку с тефлоновым покрытием (другую не пробовала, моя в диаметре 26 см, слой получается толщиной 1-2 см) включить газ в духовке на "тестяную" лепешку разложить 200-250 гр. фарша размятыми (плоскими) кусочками, чтобы между ними были небольшие просветы 2 луковицы размером чуть больше среднего нарезать кружками и разложить в один слой сыра (не тертого! а резанного тонкими ломтиками) размазать ложек 4-5 столовых майонеза сунуть в горячую духовку печь минут 20-30, это будет видно по цвету верхней корочки, она должна быть охряно-коричневого цвета Я пробовала добавлять кетчуп - он не портит, а вот эксперимент с чесноком показал, что 5 зубков кардинально

меняют вкус на нечто.

??????????????????????????????

?БУЖЕНИНА (АНДРЕЙ МАКАРЕВИЧ)?

??????????????????????????????

Она же - запеченная свиная ножка ... Кусок свинины (лучше задняя часть) вытирается насухо. Лишней влаги быть не должно! Нарезаем крупно чеснок и нашпиговываем им плотно и равномерно мясо.

Нагреваем противень. Можно смазать его растительным маслом или салом. Мясо хорошо солим и посыпаем красным перцем. Щедро посыпаем мясо сухой горчицей. Ставим в максимально нагретую духовку на 15 мин. Удаляем жар градусов до 150-160 и ждем, пока мясо даст сок (где-то около 1 часа). Сливаем сок в пиалу. Обкладываем мясо крупнонарезанными картофелинами, солим их и поливаем мясо и картошку мясным соком. Протыкаем мясо в 3-4 местах и ставим опять в духовку. Когда картошка поспеет - все готово.

????????

?ХАНУМ ?

????????

Изготавливается тесто как на пельмени, но помягче. Раскатывается точно так же. Режется картошка мелким кубиком. Берется фарш - лучше бараний и очень жирный. Лук рубится в мелкую крошку. Добавляется соль, черный перец. Все это перемешивается и выкладывается по диагонали листа теста в длинный такой холмик. Если вы счастливец и у вас есть курдючное сало - режете небольшими кусочками и выкладывайте поверх горки ч/з 2-3 см. Если вы простой труженик - пойдет и сливочное масло. Заворачивайте в тесто, полученный рулет залепляете, укладываете на поддон и ставите на кипящую воду (не забывайте плотно закрывать). Ч/з 40 минут - готово.

Поедать в горячем виде с сметаной. Фарш = лук = картошка.

?????????????

?ФАСОЛЬ N 2 ?

?????????????

1. Фасоль замачивается на ночь (если некогда, то можно залить кипятком и дать остыть).

2. Фасоль укладывается в толстостенную кастрюлю и варится в небольшом количестве воды (воду периодически нужно доливать).

3. Когда фасоль будет в состоянии полуготовности добавить туда лук, морковь. Еще, если фасоли мало, можно добавить туда чечевицу.

4. Все это тушится до готовности, и почти в самый последний момент добавляется томатный соус.

??????????????????

?ТРЕСКА С ФАСОЛЬЮ?

??????????????????

0.5 кг филе трески 1 стакан фасоли 50 г. сливочного масла 4 столовые ложки растительного масла 2 луковицы 2 раздавленных зубчика чеснока

В присоленой воде сварить фасоль. Отварить отдельно рыбу, остудить ее и порезать мелкими кусочками. В глубокую сковороду положить сливочное и растительное масло и обжарить в нем лук и чеснок. Размять 2 ст. ложки сваренной фасоли и смешать с обжаренным луком и маслом. Положить в сковороду рыбу и фасоль, посолить и поперчить по вкусу и держать на среднем огне 15 мин.

??????????????????????

?МЯСО В ГОРШОЧКЕ N 1?

??????????????????????

На дно мяско любое, я больше люблю куриное, и готовится быстрей и вкусно очень, Сверху лук кольцами. Далее вариации: перец сладкий, соленый огурчик тонко нарезанный, морковка, помидор, грибы, и т.п. закрыть все картошечкой. Посолить-поперчить, плеснуть водички или, вкуснее будет, сметаны. Закрыть крышечкой, а еще лучше тестом, и в духовку... Если готовить с говядиной, то ее лучше предварительно слегка обжарить на сильном огне, а то в горшочке оно больно уж тушеное получается... Мясо всегда можно промариновать с малым количеством уксуса (сильный запах уксуса в может в картошку отдаться), лучше мариновать в сухом вине...

??????????????????????

?БЛИНЧИКИ К БУЛЬОНУ ?

??????????????????????

Пекутся маленькие (с пирожковую тарелку) блинчики, отварное мясо прокручивается через мясорубку и обжаривается на маслице до приятной румяности. Соединяется с наполнителями: отварной рис, яичко, грибы (кому что нравится). По объему вкуснее получается 2/3 мяса и 1/3 наполнителя. Чайную ложку смеси плотно заворачиваем в блинчик. Чтобы походило на сигару - длинно и тонко. И так все блинчики. Теперь можно взять яйцо, хорошенько его взбить, обмазывать в нем сигарки и обжаривать в большом количестве масла. А можно и не обмазывать, но тоже обжарить до вкусной корочки. С такими "сигарками" любой бульон выпивается ведрами. Отличное горячее первое на "гостевом" обеде.

??????????????????????????????

?МЯСО С КАРТОШКОЙ В ГОРШОЧКАХ?

??????????????????????????????

Ингредиенты: мясо, порезанное кусочками 2х2 см., картошка, такими же кусочками, обильное количество тонко резанного лука и моркови (1:1) + специи (соль, перец, лаврушка). Если мясо совсем без жира, то можно положить кусочек масла. Часто вместо мяса используется курица. (Срезать с костей, добавить чесночка и сбрызнуть лимонным соком немного) Получается вкусное блюдо из опостылевших жареных куриных окорочков.

??????????????

?СОУС ПОЛЬСКИЙ ?

??????????????

5 штук яиц заливаем холодной водой и ставим на огонь. Кипятим не менее 5 минут. Кастрюльку с яйцами помещаем под кран холодной воды и промываем, пока яйца не остынут. Очищенные от скорлупы (в этом самый главный секрет!!) яйца мелко рубим, слегка подсаливаем, добавляем зелень и заливаем растопленным сливочным маслом (только настоящим, а не импортными маргариновыми извратами). Слегка перемешав подаем к рыбе, блинам или как самостоятельное блюдо. Великолепно потребляется в качестве компонента бутербродов.

?????????

?АДЖИКА ?

?????????

1 кг очищенных гагашар (болгарского перца) 10 горьких перчиков 0,5 кг томат-пасты 300 гр. чеснока 300 гр. моркови 300 гр. яблок кислого сорта 1 столовая ложка соли

Все пропустить через мясорубку и залить 0,5 л винного уксуса Хранится долго в холодильнике.

???????????

?ШАШЛЫК N 1?

???????????

Ну, во-первых, из свинины шашлык делать категорически не рекомендуется. Во-вторых, степень жесткости мяса зависит от того, как ты его замаринуешь. Руководствуясь собственным опытом, скажу так: уксусом в маринаде ни в коем случае не злоупотребляй. Он как раз и придает мясу жесткость. Лучше замени его чем-нибудь: вином, соком помидоров (особенно хороши незрелые помидоры для этого), капелькой лимонного сока. Для особенных гурманов рекомендую добавить в маринад немножко сметаны или кефира. Кроме того, в маринад нужно: много-много средненарезанного лука, пряных травок, перца красного и черного, чуть-чуть соли. Мясо (лучше все-таки мякоть

баранины) нарезать довольно крупными кусками - с полкулака, залить маринадом со всеми прибамбасами и хорошенько перемешать. Оставить часов на несколько (на ночь). Теперь насчет дров. У нас в наших южных краях шашлык готовится в основном на саксауле. Считается, что саксаул самые лучшие угли дает. Наверное, так оно и есть. Что в остальных краях используется - не знаю. Вроде яблоневые дрова еще хороши для этого дела. Нанизывать мясо на шампуры можно в абсолютно любой последовательности. Можно в начало и в середку по кусочку бараньего сала всунуть, чтобы мясо сухим не было. Можно помидорчик надеть. Тут однозначных рекомендаций нет. К готовому блюду я очень люблю лучок, порезанный кольцами и маринованный в уксусе, и картошку фри. Да еще с пивом холодным!

??????????????????????????????????

?САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК, КРАБОВ, МИДИЙ ?

??????????????????????????????????

Одну баночку дальневосточных (и ни каких других!!) крабов смешать с пятью столовыми ложками отваренного в подсоленной воде и (!) промытого в холодной воде риса, тремя яйцами, сваренными вкрутую и 1/2 или 3/4 (по вкусу) баночки майонеза. Все выложить в салатницу и посыпать сверху мелкотертым сыром твердых сортов (АКА Голландский, Российский). Еще сверху: кусочки крабов (обязательно больших размеров и красивых по форме)

????????????

?МЯСО N 1 ?

????????????

Отрезаешь кусок мяса от туши поперек волокон примерно толщиной 1,5 см и обжариваешь на сковородке (лучше это выйдет на рифленой) быстро с обеих сторон, при этом весь процесс времени занимает не белее 5 минут. Мясо говядины любители делают обычно "с кровью", т.е. оно не прожаривается насквозь, а при надкусывании его пускает мясной красный сок.

???????????

?МЯСО N 2 ?

???????????

Кусок мяса, отрезанный поперек волокон, отбивается специальным молотком, затем отбитое мясо обваливается во взбитом яйце и муке, обжаривается до готовности с двух сторон. Свинину обязательно прожарить как следует. Времени обычно уходит минут 15-20.

???????????

?МЯСО N 3 ?

??????????

Любое мясо, курицу, печень можно нарезать мелкими кусочками, как для бефстроганов, обжарить, добавить мелко нарезанного лука, перца, соли, столовую ложку муки (потренируйся, чтобы не переборщить), и когда мука полностью изменит свой цвет, т.е. обжарится на мяске, тогда можно добавить воды по вкусу, и у тебя получиться очень быстрое мясо под соусом. По времени примерно минут 10-15.

??????????

?МЯСО N 4 ?

??????????

Мягкое мясо - говядину - нарезать поперек волокон на куски толщиной 1-1.5 см, приготовить смесь из соли и сахара (поровну), черного перца и имбиря (по вкусу), хорошенько разогреть сковороду, выложить на нее мясо. Жарить 1.5-2 минуты, перевернуть, жарить столько же. Добавить сливочное или топленое масло, убавить огонь, жарить 2-3 минуты с каждой стороны. За 1.5-2 минуты до окончания добавить мелко порезанный лук, болгарский перец, помидоры, яблоки - по вкусу, после извлечения мяса потушить овощи до готовности. Замечательно с картофельным пюре.

??????????

?КРЕВЕТКИ ?

??????????

Креветки нужно закладывать в уже кипящий бульон, тогда весь вкус не уйдет в воду. Если требуется, чтобы был вкусным бульон, то продукт кладут в холодную воду, и нагревают уже вместе. Это я отвлеклась, нас интересует вкус креветок, а не бульона. В кипящую воду я кладу сухую аджику, целую луковицу, соль, красный перец и лаврушку. К креветкам очень хорош соус на основе карри.

??????????

?МЯСО N 5 ?

??????????

Главное условие - мясо должно быть хорошее, лучше вырезка, все остальное быстро не приготовить - то есть готово оно будет, но будет жестким. Все это касается только говядины. Так вот, вырезку режут поперек волокон, толщина от полупрозрачной до 0,5 см (если тоньше, то сильнее прожаривается, мягче и без крови), солиться, и слегка смазывается горчицей, это придает дополнительный вкус (слабый) а главное корочку и мягкость. Жариться. Любители острого могут посыпать перцем перед жаркой. Мои дети любят чтоб совсем мягкое было, так я все пожаренное складываю в кастрюлю, наливаю воды, масло, жир и

тушу, и греть так потом удобнее, а иначе либо жарить каждый день, либо оно пересыхает. Что касается свинины - все тоже самое, только перец красный и она всегда мягкая (и вкусная, но детям не полезно). Баранину быстро приготовить IMHO невозможно.

??????????????????????

?ЯЙЦА С СУХИМИ ГРИБАМИ?

??????????????????????

Грибы сварить. ОЯйцо срезается с тупого (!) конца на треть высоты. Это шляпка будущего гриба. Ее немного подкрасить в грибном бульоне до бежевого цвета. Из яйца выковыривается желток, который надо смешать с грибным фаршем, жареным луком и чуть майонеза. Это начинка, которую надо запихать обратно в ножку гриба. Итак, шляпку на ножку, зеленая полянка конструируется из зеленого лука.

??????????????????????

?ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА ?

??????????????????????

Берется курочка целиком. Обрезать крылышки по первый сустав, разрезать кожицу на спинке и аккуратно снять ее "чулком", стараясь не проткнуть. В концах крыльев и ножек оставить кусочки косточек. Снятую кожу посолить, поперчить. Затем снять все мясо с костей, добавить либо куриного мяса, снятого с других куриных окорочков, либо нежирной свинины. Пропустить через мясорубку. В фарш добавить 1 яйцо, сливки, соль, перец, можно немного чеснока (1-2 зубчика). Наполнить кожу этим фаршем. (Дело это хлопотное - советую сначала сшить куриную кожу до середины спинки толстой белой ниткой, а потом чайной ложкой наполнять) Наполнять кожу надо не очень плотно, т.к. когда она будет варится она надуется и может порваться. Надо чтоб она держала форму, но не была как надутый шарик. Зашить все отверстия, чтоб фарш не вылез. Руками подровнять форму. Плотно завернуть в марлю, завязать концы марли и положить вариться в утятницу в бульон из куриных косточек + бульонный кубик + специи. Варить 1-1,5 часа при очень слабом кипении. Желательно остудить прямо в бульоне. Вынуть, развернуть, вынуть нитки, при желании можно слегка разогреть в духовке, нарезать острым и тонким ножом (чтоб кожу не рвать).

??????????????????

?КУРИНАЯ КОЛБАСА ?

??????????????????

Делается по тому же принципу, что и фаршированная. Только фарш в кожу заворачивают как колбасу в бумагу и зашивают. Для

красоты можно в фарш добавить резаной кубиками 1х1 см. моркови или зеленого горошка. Далее - завернуть в марлю и варить в бульоне. Нарезать кусками толщиной по 1-1,5 см.

??????????????????????????????????????

?МЯСО ПО-ШОТЛАНДСКИ (В СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЕ)?

??????????????????????????????????????

Мясо (0.5 кг) нарезать маленькими кусочками и 7 минут жарить на обычной плите в 2 ст. л. подсолнечного масла. Солишь и перчишь. Морковь (100 г) натираешь на крупной терке, пару луковиц мелко режешь. Всю эту штуку кидаешь в мясо и тушишь еще минуты 2. В 0.5 л воды добавляешь томат-пасту, соевый соус, лавровый лист, размешиваешь, наливаешь эту бяку в мясо и даешь закипеть. Потом туда насыпаешь столовую ложку гречневого продела. Потом это все закрываешь крышечкой и суешь в MW. 10 минут - мощность 800, потом перемешать, потом 15 минут мощность 450.

??????????????????

?МЯСО В ГОРШОЧКЕ N 2?

??????????????????

Нужно: мясо, морковь (чем больше - тем лучше), картошка, лук, зеленый горошек (ну люблю я его), перец, мука, томатный соус, возможно сметана и ГОРШКИ. 1. На дно горшка кладется слой картошки, нарезанной кубиками, смешанной с горошком. 2. Насыпается слой тертой моркови (потолще). 3. Мелко нарезанный лук. 4. Мясо (кусочками) 5. 3-1. 6. Заливается соусом из томата, специй, муки (для густоты и калорий), воды (сметаны) и масла. Можно добавить пару _КУРИНЫХ_ бульонных кубиков. 7. Горшки завязываются сверху фольгой и ставятся в духовку 8. Все, перекур на 1-1.5 часа.

??????????????????????????????????????

?ПЕСОЧНЫЕ ПАЛОЧКИ С АПЕЛЬСИНОВЫМИ КОРОЧКАМИ ?

??????????????????????????????????????

250 г. масла.+ 3/4 ст. сахару + 2 ст.л. сметаны + 2 шт. яиц, соль, сода, полстакана изюма.

Полстакана апельсиновых корочек ошпарить кипятком. Все смешать. Далее сделать как сухарики (сначала колбаски подсушить, а затем разрезать).

??????????????????????????????

?ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ С МАКАРОНАМИ ?

??????????????????????????????

1. В короткие макароны порезать яблоко кубиками, копченую рыбу. Заправить майонезом, посолить-поперчить.

2. В отваренные макароны (короткие, или поломанные на кусочки до 2 см) добавить салями, огурец, помидор, лук

кружочками, сыр натереть или нарезать длинными полосками. Заправить растительным маслом, винным уксусом, 1 ч.л. горчицы, солью, перцем, сахаром и укропом.

3. Макароны + жаренное мясо, соломинками порезанное, + ветчина также порезанная + сладкий перец + маринованный огурец. Залить либо майонезом, либо уксус + подсолнечное масло, горчица, соль, сахар, перец. Сверху украсить петрушкой, натертым сыром и яйцами, нарезанными кружочками.

??????????????????

?СТИЛЬНЫЕ ПОМИДОРЫ?

??????????????????

Берутся свежие помидоры средних размеров, из них чайной ложкой извлекается серединка - перегородки, сок и зерна. В отдельную посуду разбивается несколько яиц (в зависимости от количества помидоров, которые надо будет заполнить). К яйцам добавляется сок от вынутых серединок, все это размешивается или взбивается, если есть желание взбивать, туда же кладется соль. В полую помидорину сыплется чуть-чуть молотого перца, засовывается рубленая зелень, чайной ложкой наливается начинка из яиц и помидорного сока. Сверху посыпаем зеленью, делаем на каждой помидорине "шапочку" из майонеза - и в сильно разогретую духовку на 7-10 минут, чтобы майонез запекся.

Примечание: майонез обязательно нужен классический отечественный, причем, желательно не перегруженный уксусом (такие встречаются). С импортным безвкусно будет, он запекается совсем с другим вкусом, в крайнем случае в импортный можно подмешать чего-нибудь этакого, например, горчицы. Аналогичным образом готовятся "стильные помидоры" с начинкой из говядины, курицы, гречневой каши с грибами, сладкого перца с рисом и морковью и всего остального, на что хватит фантазии.

???????????

?МЯСО N 6 ?

???????????

Мясо (хорошая постная говядина) прогонялось через мясорубку, чуть обжаривалось на сковороде (выпускался сок), снова прогонялось через мясорубку, клалось на противень и при _приоткрытой_ дверце духовки (есть у нее такой положение - посередке) при постоянном перемешивании на маленьком огне сушилось "до готовности"... Готовностью считается состояние, когда оно уже сухое, но вот-вот начнет темнеть (начинает становиться золотисто-коричневатым). Ну сама увидишь. В походе кладется в варящуюся еду из расчет три столовых ложки на человека, если мне не изменяет память. Хранится в тряпичном

мешочке.

??????????????

?СМЕТАННЫЙ ТОРТ?

??????????????

200 гр. сметаны, 2 яйца, 1 стакан сахара, немного соды (можно гасить уксусом, а можно и нет - я не гашу), 1,5 - 2 стакана муки (чтобы тесто сползало с ложки, но не лилось). Размешать, чтобы не было комочков. Для аромата можно добавить сок лимона или ванилин. В тесто можно добавить изюм или орехи. Сковородку смазать маргарином, выложить тесто и выпекать до готовности (20-30 мин, готовность определяют по подрумяненной корочке и еще по спичке - сунуть в тесто: если на спичке остается тесто, то пирог сырой).

Верх пирога можно залить глазурью: 1 ст. ложка какао, сметаны, сахара - размешивая прокипятить на огне; получится шоколадка. Можно просто растопить шоколад и залить пирог сверху, украсив его мармеладом или зефиром. Это уж как фантазия подскажет.

??????????

?ХОЛОДЕЦ ?

??????????

А я обычно на холодец беру ноги примерно от сахарной косточки (так называется коленная чашечка) и ниже. С них навар очень вкусный получается, особенно, когда много-много сухожилий и хрящичков. Заливаю самую большую кастрюлю литров 10, кладу лук репчатый и морковину, через некоторое время достаю их из бульона. Ноги варю часов 5, пока не выкипит половина или 2/3 бульона, в самом конце варки солю и перчу по вкусу, затем снимаю с костей легкосваливающееся мясо, режу его на кусочки или растаскиваю вилкой, складываю в специальные формы-лотки и заливаю еще горячим бульоном, добавляю чеснок. После того как застывает жир, аккуратненько, чтобы не повредить верхний ровный слой студенистой массы, снимаю его ножом. Окончательно застывший холодец подаю обычно с хреном и горчицей, соленым огурчиком с хрупом. Некоторые отступления от классического студня-холодца: в остывающую, но еще не до конца застывшую массу можно добавить очень мелко нарезанные кусочки сладкого перца, их зеленые, красные и оранжевые искры не только украсят внешне это блюдо, но придадут ему несколько иной вкус.

???????????

?ЛАГМАН N 1?

???????????

Заводится тесто на паре яиц без соли и воды совершенно,

достаточно крутое, после расстойки раскатывается в лист, дальше его подсушивают, но нее до хрупкости, как обыкновенную лапшу, а слегка. Затем лист складывается и режется длинными лентами квадратного сечения, или ближе к тому, а далее на доске, припыленной мукой, скруглить лапшу либо раскатывая ее, но лучше по-восточному, держа за концы, растягивая и отбивая ее на доске. Развесить лапшу на дальнейшую просушку.

Теперь можно заняться мясом. Готовить его лучше в казане, но за неимением, можно и в сковородке с не очень высокими бортами, на хлопковом, оливковом или другом масле. Лучше всего баранину, порезать на мелкие кусочки, или провернуть на крупной мясорубке, перед тем как его обжарить, подсолнечное масло прокалить с луковицей, для удаления запаха, если есть курдючное сало, то его можно порезать мелкими кусочками и затопить его до шкварок, здесь самое главное не пережечь их, и вовремя вытащить шкварки. Затем в масло погрузить нарезанное мясо и обжарить его с большим количеством резанного репчатого лука, потом добавить шашлычного соуса, а еще лучше очищенных от кожицы помидоров, примерно в таком же количестве, что и лук, киндзы, хмели-сунели, перец черный. В том случае, если мясо заправляли помидорами, а не шашлычным соусом, надо добавлять еще мелко порезанный красный стручковый перец (горький, но не жгучий), и сладкий перец - тоже мелко порезанный. Затем в мясо добавить холодной воды, ни в коем случае не кипяток, и продолжать тушить, в конце добавить снова травки для отдушки. Мясо практически не солится, здесь достаточно перца и прочих приправ.

И теперь, подсохшую слегка лапшу отварить в бульоне без соли, сваренном из оставшихся костей и мяса, вытащить готовую лапшу специальной вилкой и сложить в кесе (пиалу большого размера), наверх положить уже готовое мясо и аккуратно подлить сбоку бульон, в котором отваривалась лапша.

Едят лагман обычно палочками, сначала мясо, затем лапшу, и потом выпивают бульон.

??????????????????

?МУЖСКОЙ ТОРТ N 1?

??????????????????

Беру старый пшеничный хлеб, сушу его, потом в кофемолку получаются сухари размером с муку (сам не понял, что сказал). По весу не знаю, а так у меня банка от 200 г. кофе полная с верхом, вот столько этого добра в кастрюлю, потом туда же треть такой мерки сахарной пудры (получается из обычного сахара в той же кофемолке), одну или две столовые ложки какао туда же (если с горкой - то одну). Дальше 5 яиц, потом всю эту массу

размешиваешь и добавляешь 100 г. сливочного масла растопленного или размягченного (давно добавляю маргарин - никто разницы пока не заметил), все совсем перемешиваешь, выкладываешь на тарелку и дальше как с пластилином, и потом в холодильник - за ночь смерзнется.

Значит так - небольшие поправки:

Вместе с маргарином заливаю в массу 1-2 ст.л. меда, вкус обалдеть, можно сахар уменьшить, жена говорит, что слишком сладко.

Торт (поскольку ничего не умею лепить) делаю в форме ежика. Разукрашивать проще, да и дочка привыкла: ежик и ежик.

??????????????????

?САЛАТ ПО-МИЛАНСКИ ?

??????????????????

Салат по-милански (источник тот же): 200 грамм макарон, банка рыбных консервов в томатном соусе, 100 гр. маринованных огурцов, 100 гр. консервированного горошка, 20 гр. кетчупа, 75 гр. майонеза, соль, лимонный сок. И еще один рецепт, который я узнала, будучи в Швеции.

??????????????????

?МУЖСКОЙ ТОРТ N 2?

??????????????????

400 г печенья (галетного) мелко поломать + 1 стакан грецких орехов (измельченных) + 1 банка сгущенного молока. Все перемешать. Форму посыпать размельченным печеньем, выложить все выше перечисленное, придавить посильнее и оставить на несколько часов. Переложить на блюдо.

??????????????????????????????????????

?ОТКРЫТЫЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ И КУРИЦЕЙ ?

??????????????????????????????????????

Дрожжи примерно 20 г развести теплой водой, с добавлением 1-2 столовых ложек сахара как обычно и дать им взойти. Просеять муку - она после этой процедуры замешивается без комков, и брожение теста идет быстрей. В кастрюлю высыпается честь муки, выливаются взошедшие дрожжи и примерно стакан подогретого пива с 1 чайной ложкой соли, хорошо вымешивается тесто, в конце замеса постепенно добавляется масло подсолнечное примерно 1 стакан и остальная мука, месится до отлипания теста от рук и стенок кастрюли. Затем кастрюля с тестом ставится в таз с теплой водой, так быстрее проходит брожение. Когда тесто поднялось - т.е. увеличилось в объеме раза в 2-3 можно произвести первую обминку, и оставить тесто подниматься снова.

Пока тесто походит, можно заняться фаршем. Примерно 200 г свежих грибов, здесь годятся любые, провернуть на мясорубке,

или порезать очень мелко, куриное мясо провернуть на крупной мясорубке, все вместе обжарить на подсолнечном масле совсем слегка, соль и перец добавить по вкусу, и остудить. Нарезать несколько луковиц, и на крупной терке потереть сыр.

Дальше на противень выложить готовое тесто и аккуратно, чтобы не совсем его придавить, выложить на тесто слой лука, затем слой холодного фарша (отцеживая лишнее масло и сок), опять слой лука, сыр и немного майонеза. Края теста завернуть на фарш, и можно наложить жгуты из теста в виде клетки, соединяя края открытого пирога по диагонали, закрепляя их.

Ставить в духовку минут на 20-25.

????????

?СМАЛЕЦ?

????????

Жир режется небольшими кусочками и вытапливается на сковородке, затем шкварки, образовавшиеся в момент вытапливания, извлекаются из вытопившегося жира, вот на этом вытопившемся жиру-смальце можно уже продолжать готовить и мясо, жарить картошку.

Есть еще способ извлечения жира смальца методом вываривания его в скороварке в воде, с небольшим добавлением (можно и без этого) молока. Жир режется кусочками, заливается водой и вариться в закрытой скороварке. После остывший смалец аккуратненько собирается сверху, складывается в банку, при этом желательно, чтобы вода не присутствовала на кусках смальца, ее можно убрать, приложив впитывающую влагу салфетку. Хранить такой смалец можно в холодильнике несколько дней, употребляя по мере надобности.

????????????????????????????????

?ФАНТА ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОЧЕК ?

????????????????????????????????

Высушенные корки 3х-4х апельсин заливают водой (можно из под крана) и вымачивают сутки если они не сильно пересушены (если корки сильно пересушены их придется вымачивать двое суток) тут главное не переусердствовать при вымачивании потому что они могут пропасть, начинают плесневеть. Вымачивают их для того чтобы из них вышла горечь. Затем их прогоняют на мясорубку (предварительно слив воду конечно) и из полученной кашицы очень тщательно отжимают все что от туда можно выжать, и вот то что от туда выжмите выливаете в три литра воды. Добавляете сахар, лимонная кислота, можно добавить уксус. Все это перемешивается и можно пить.

?????????????????????

?ХАЧАПУРИ ЛЬВОВСКОГО ?

??????????????????????

Тесто: 500г. муки, 1 яйцо, ~100г. маргарина, 1ч.л. лимонного сока. IMHO обычное ленивое слоеное тесто - с замешиванием и рубкой маргарина и убираем в холодильник на 40 минут.

Начинка: 200г. творога, 1 яйцо, много соли и перца (на вкус). Все это перемешиваете. По просьбе Макаревича была добавлена рубленая зелень.

Тесто раскатывается лепешками размером с тарелку, в середину - начинку и заворачивается конвертом. Затем в духовку до золотистого цвета. Употребляется с чаем или сухим вином.

??????????????????

?МУЖСКОЙ ТОРТ N 3?

??????????????????

Пирог - очень простой и быстрый. 3 яйца и стакан сахара взбиваются (миксером или вручную), яйца целиком, взбивать до однородной густой массы, добавляют 1 стакан муки и взбивают снова. На противень лист кальки смазанный маслом (высший пилотаж - смазать противень маслом и посыпать сухарями), да, эта порция на маленький противень, на большой - удвоить, вылить (выложить) массу на противень, посыпать сверху клюквой (очень вкусно) или изюмом (детям больше нравится) и печь на небольшом огне. А еще можно под массу яблоки нарезанные положить - тогда вроде "шарлотки" будет.

??????????????

? ШАШЛЫК N 2 ?

??????????????

Берешь мясо (баранина мой взгляд лучше), режешь не очень мелкими кусками перец, лук (чем больше тем лучше - мягче и сочнее мясо будет) соль? Тут несколько взглядов, некоторые говорят лучше без соли - сок от мяса не будет уходить при жарке, но мне нравится когда все пропитывается. Уксус или сухое белое вино, добавляешь и пробуешь на язык, желательно не переборщить. Все остальные специи - можно поимпровизировать, в разумных пределах. Вот делать их надо на сухом саксауле - вот тогда это шашлык... Ну может подойти яблоня, например (тоже очень хорошо), но никак не ящечные дощечки.

???????????

?ЛАГМАН N 2?

???????????

Короче, замешивается простое тесто (яиц должно быть там не очень много), вылепливается калачик обливается подсолнечным маслом, стоит некоторое время. Калачик рвется на несколько частей, делается толстые шпагаты из кусков длиной приблизительно см 20-30. Все это можно положить в тарелку,

выложив по спирали. Все это в масле (в достаточном кол-ве, чтоб не слипалось). Далее самое сложное... Нужно вытягивать ее вручную (как бы крутим и тянем, нужен навык небольшой). Рекомендуется поэтапное вытягивание (т.е. сначала чуть тоньше, потом еще и еще...). Существует маленькая хитрость - совсем тонко вытянуть невозможно. Останавливаемся на некотором этапе, накручивая лапшину на руки, как пряжу при распускании, и стучим ею об стол - она вытягивается. Нужно делать порциями - делаем варим, пока варится делаем. А варим в кипящей подсоленной воде. Как сварится достаем ее оттуда и под холодную воду промывать. Использую для этой цели дуршлаг, т.о. вода все время кипит, ну или почти. Некоторые, кстати, любители этой самой воды, что остается после варки.

Подливка: Тут я не очень большой спец, т.к. всегда в основном помогал маме тянуть лапшу, но когда делаю здесь, то часто варьирую, основные моменты приблизительно таковы:

Обжариваем мясо мелко нарезанное, добавляем различные овощи (если капусту то немного, а то на борщ будет похоже), томат пасту (обязательно), жарим минут пять далее заливаем водой и варим. Потом добавляем картошку нарезанную кубиками и перед готовностью специи, но не слащавые, а лучше острые. Лавровый лист и зелень тоже можно положить. Дома добавляю жунсая (кстати в плове считаю его обязательным компонентом), как эта трава здесь называется не знаю.

В конечном итоге подливка должна быть очень наваристой. Далее, сортируем лапшу по тарелкам, с помощью дуршлага обдаем ее кипятком, что бы была теплой и заливаем подливом. Есть ее очень удобно накручивая лапшу на вилку, т.е. два прибора должно присутствовать вилка и ложка.

??????????????????????

?БИФШТЕКС НАТУРАЛЬНЫЙ ?

??????????????????????

Берем говяжью вырезку. Из широкой ее части (т.н. "головка") вырезаем несколько бифштексов толщиной примерно три сантиметра. Затем каждый кусок отбиваем до толщины примерно 2.5 - 1.5 сантиметра. Посолить и поперчить каждый кусок с обеих сторон. Жарить на сковороде (желательно чугунной) на подсолнечном масле 7 - 15 минут, в зависимости от того, какой бифштекс желательно получить: "с кровью" или прожаренный.

Отдельно обжарить на подсолнечном масле лук, нарезанный предварительно полукольцами. Подавать с жареным картофелем, на бифштекс сверху положить жареный лук. Можно в качестве "сложного" гарнира подать отварные овощи.

??????????????????

?МУЖСКОЙ ТОРТ N 4?

??????????????????

Тесто: 400 г сметаны,

2 яйца,

1/2 пачки какао (горького),

1 стакан сахара,

разрыхлитель для теста (если такового не имеется, то пойдет погашенная сода. Соотношение приблизительно 1 ч. л. соды (без верха) на 1 ст. л. уксуса).

Все эти компоненты тщательно перемешать. Далее выпекаются три коржа диаметром около 30 см. Крем: 1 банка сгущенки перемешивается с 200 г масла + какао

(для цвета). Кремом промазать коржи и сверху можно потереть шоколадом.

??????????????????????

?МАРИНАД ДЛЯ ШАШЛЫКОВ?

??????????????????????

Для маринада берется горчица - может просто наша отечественная, в баночке, и пиво, все это разводится в тарелочке до сметанообразного состояния, можно немножко соли и перца (по вкусу), каждый кусочик мяса вываливается в этой гнусной смеси, укладывается в банку. Конечно смотрится не ахти как, зато мясо очень нежное и вкусное. Этот способ применим за полдня до намечаемого кусочек. Мне это очень нравится, надеюсь придется по вкусу и другим гурманам.

??????????????????????????

? ШАШЛЫК N 3 (НЕМЕЦКИЙ)?

??????????????????????????

1. Мясо - ни в коем случае не говядина. Хотя настоящий специалист, передававший мне умение, и из нее делал, а вот у меня ни разу не получилось. Баранину мариновать в помидорчиках чесноке часиков 12-24, свинину - тоже часа 12-24, но уже в чесночке с минералкой. Неплохо добавить сухого вина. Куски размером с 2 фаланги пальца по каждому измерению (можно и 3).

2. Жарить на сухой виноградной лозе. Высушенной 1 год минимум. Она сваливается в большую широкую жаровню и поджигается. За 10-15 минут она прогорает и превращается в угли.

3. Тем временем мясо надевается на большие шампуры типа кавказских - длиной сантиметров 60-80 (жаровня должна быть соотв. размера). Устанавливаются на жаровню и крутятся почти постоянно. Чем чаще крутить, тем лучше продукт.

4. Готовность определяется по косому срезу мяса ножом. Не

должно быть крови. Так как куски мяса большие, эта операция не составляет труда.

5. Мясо снимается в чашку, которая тоже ставится на угол жаровни - потомиться, а на освободившиеся палочки надевается: а) молодая помытая, но не чищенная картошка размером с мясо или помельче. б) вымытый болгарский перец но тоже не чищенный, целиком. в) Баклажаны - это самая песня! Надеваются на 2 рядом лежащих шампура, перпендикулярно им. С одной стороны вдоль баклажана на 1/2 его толщины делается разрез, в который кладется кусочек думба (кто забыл - курдюка). Можно и нутряной жир или сливочное масло. г) помидоры для соуса.

6. Все это ставится на огонь. Картошка и болгарский все время мажутся растопленным маслом с помощью пера из хвоста соседского петуха, благодаря чему на них образуется приятная корочка. Баклажаны не трогаются.

7. Помидоры - они готовы первыми - держатся до их полного обмякания, выкладываются в отдельную посуду, с них снимается корочка внешняя, режется очень мелко лук и сыпется соль, перец и что еще есть такое. Перемешивая все, получаем отличный соус для мяса.

8.Ну и кроме того разные луки: например, с гранатом, с уксусом и ложечкой сахара, без уксуса, но с ложкой сока от вишневого варенья слабоконцентрированного, и т.д.

9. Мясо выкладывается в центр блюда, вокруг него овощи, все торжественно начинает есться, и можно запускать второй процесс - уже как правило полностью превращаются в золу.

??????????????????????????

?МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ N 4 ?

??????????????????????????

Морковка шинкуется на специальной терке, складывается в миску и присаливается. Это делается для того, что бы она стала пластичной. В казанчике (маленькой сковородке) разогревается до легкого дыма растительное масло. Морковка сгребается к горку, в ней делается углубление, туда засыпается КРАСНЫЙ ГОРЬКИЙ, только умоляю не черный, ведь все испортите, ПЕРЕЦ и на него выливается раскаленное масло. Это операция называется - "зажечь перец". Затем все перемешивается. Добавляется - растертый чеснок, молотая киндза (кориандр), то иногда в России в виде грузинских приправ продают, летом можно свежую, немного уксуса и соевого соуса. Если нет сои - тоже не беда. Основной состав - масло, чеснок, уксус. Вкус салата можно сварьировать, если в масле немного обжарить лук.

По такой же технологии готовят салаты из свеклы, редьки (азиатской) и картошки. Только нарезанную картошку обдают

крутым кипятком.

??????????????????????????????????????

?ПРИГОТОВЛЕНИЕ ШАШЛЫКА ПО ГЛАСЕТОВСКИ ?

??????????????????????????????????????

ОН 1) Свинина ; / 1) Шампура ; 2) Уксусная кислота сН3 - с = О; 2) Раскаленные угли, с оборудованным 3) Лук; над ними местом для размещения 4) Перец черный (не молотый); шампуров (мангал) ; 5) Смесь сухих трав для приправы; 3) Опахало (например поза- поза- поза6) Лук репчатый; прошлогодний номер газеты 7) Марочное вино "Савиньон". "Москвичка") ; 8) Лимон;

Приготовление:

Нарезать свинину квадратиками 3х3х3 сантиметра. Нарезать лук кружочками. Нарезать лимон кружочками. Взять просторную кастрюлю. Уложить ранее нарезанные компоненты слоями. Пересыпая смесью пряных трав и черным перцем. Развести уксусную кислоту с водой в отношении 1:20 (внимание: сначала наливаете воду, потом в нее льете кислоту). Полученным раствором залить то, что вы уложили в кастрюлю, таким образом, чтобы на поверхность выходили кусочки лука, а мясо было покрыто. Поставить кастрюлю в холодильник на ночь.

Нарезать репчатый лук кружочками. Наколоть на шампура мясо, перемежая кружочками лука. На мясе сделать небольшие нарезки. Расположить шампура, с нанизанным на них мясом, над раскаленными углями. Внимание: следите за тем, чтобы под шашлыком не загорелся огонь. Для того, чтобы на шашлык не летел пепел производить помахивания опахалом. Постоянно переворачивайте шашлык, покручивая шампура. Обильно поливайте мясо "Совиньоном". Готовность определяется по вкусу.

Скармливать шашлык можно с хлебом, жареной картошкой и столовым вином.

??????????????

? ШАШЛЫК N 4 ?

??????????????

Мясо берется свиное - идеальный вариант - ошеек, хотя обычно он жирный и имеет место быть a lot of соединительной ткани, с которой приходится повозиться. Если хватит терпения, получится замечательно. Немного жира целесообразно оставить на мясе, он ужарится и пропитает мясо. Фрагменты мяса могут быть несколько больше спичечной коробки но не меньше. Замачивать лучше всего в сухом белом вине как-то: Ркацители, Совиньон, Столовое, etc. Не обязательно марочное, главное, чтобы кислое. Можно добавить уксус яблочный, можно обычный но немного если лить вино жаба давит. Сутки вымачивать - хватит выше крыши. Мясо покупать лучше всего непосредственно

перед замачиванием. В эмалированную посуду - слой мяса, на него - соль, перец, вино (уксус), лавровый лист, лук репчатый резанный (можно кольцами, можно нет, короче так, чтобы нанизать потом можно было между мясом). Лука можно много, это не страшно. Снова слой и т.д. Сверху соус должен слегка покрыть верх мяса. Нанизывать куски вдоль по длине и вдоль волокон. Нарезать тоже соответственно. Жарить на углях желательно фруктовых деревьев (яблоня, вишня). Неповторимый аромат. Переворачивать, чтобы не подгорали. Минут через 15 начинать пробовать протыкать спичкой мясо - если спичка легко входит в мясо - пора снимать. Здесь лучше недодержать чем передержать, т.к. пересушенное мясо будет дубовым. Запивать сабж лучше всего красным сухим или белым сухим вином. Кетчуп не забыть.

??????????????????????

? КИТАЙСКАЯ КУРИЦА N 1?

??????????????????????

Берем курицу (а еще лучше куриные окорочка) натираем смесью соли и перца (последний раз перца не было, пришлось использовать смесь из пакетиков с сублимированной лапшой), выкладываем все это на противень - и в духовку. Делаем соус: чеснок потереть на мелкой терке, или просто раздавить, залить теплой кипяченой водой, добавить перец. Вот здесь можно поэкспериментировать (в смысле соуса). Я пробовал добавлять соевый соус, адзиномото и прочие всякие прибабахи. Когда курица чуть подрумянится, полить ее соусом и опять в духовку. Причем поливать надо несколько раз. Чем больше соуса - тем вкуснее получается курица. Попробуй - не пожалеешь.

??????????????????????????

? БОЛЬШАЯ ШУВАЛОВСКАЯ УХА?

??????????????????????????

Исходные компоненты. Сига - 1 1/4 фунта, Налима - 1 1/4 фунта, Окуней - 5 шт. порц., Ершей - 2 дес., Белых кореньев - 5/8 фунта, Луку, букет (трава от белых кореньев) \ Соль, перец, > по вкусу Лавровый лист, / Икры паюсной - 1/8 фунта, Белков - 3 шт., Холодной воды - 8 тар., Лимона - 1 шт.

Указания по приготовлению. Рыбу почистить (снять филе с костей, а потом - с кожи). Головы, кости и кожу промыть, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, положить белые коренья, букет, поджаренный лук, соль, перец, лавровый лист и поставить вариться, как бульон. Пену снять, доварить на медленном огне. Процедить через сито, снова поставить на плиту, дать закипеть и опускать в уху филеи, нарезанные на порционные куски. Когда сварится - переложить в холодную подсоленную воду.

Приготовление оттяжки: растолочь в ступке паюсную икру, добавить белки, немного холодной воды, размешать. Согреть оттяжку небольшим кол-вом ухи. Закрутить уху лопаточкой, чтобы она кружилась, и быстро влить в нее оттяжку, выжать туда лимонный сок, переставить на край плиты, закрыть крышкой и выдержать минут 10, пока оттяжка свернется на поверхности, а уха сделается прозрачной. Процедить и вскипятить еще раз. Перед подачей на стол положить в миску сваренные филеи, вылить уху и посыпать укропом. Отдельно подать куски лимона.

Сорта рыбы. Брать разные, обеспечивающие все необходимые качества, т.е. клейкость и нежность. Для первого хороши ерши и окуни, для второго - сиг и налим. Лучше брать живую рыбу, мороженная хуже всего.

О разных способах приготовления ухи. Иногда уху варят, как бульон, с рыбой. Это плохо. Если бросать рыбу в горячую воду, она свернется и не передаст вкуса и аромата в навар, а если в холодную - разварится и потеряет форму.

Коренья и пряности. Кладутся только белые коренья, красные (репа и морковь) придают сладковатый вкус и недостаточно ароматичные. Кладутся в холодную еще воду. Лук поджарить, это придаст ухе золотистый цвет.

Варка филеев. Держать в каменной посуде в прохладном месте. Перед варкой обязательно процедить уху, чтобы не осталось костей. Варить лучше по очереди разные сорта, в крайнем случае положить сначала более твердые, потом добавить более нежные. Сначала крупные, потом мелкие. Не допускать сильного кипения, а то разварятся.

Оттяжка. Наилучший вариант - из паюсной икры. Неудобно делать из количества меньшего, чем 1/8 фунта. Это на 5 порций. Очень тщательно разбить все зернышки, иначе толку будет мало. Можно ограничиться одними белками, если икры нет, это сделает уху прозрачной, но не придаст вкуса. Можно добавить немного белого вина (сотерна).

Молоки. Класть их в уху не следует, она мутнеет и плохо оттягивается. Если кто их любит - можно сварить отдельно и положить в уху при подаче на стол.

?? ? ЖАРЕННАЯ ИНДЕЙКА ФАРШИРОВАННАЯ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ ? ??

400 гр. грецких орехов истолочь, смешать с 400 гр. поджаренной и прокрученной в мясорубке печени, добавить 2 сырых яйца, 50 гр. масла. Все хорошо перемешать, нафаршировать натертую солью индейку, заштопать ее, уложить на противень, подлить чуть воды, смазать маслом и поставить в

горячую духовку, чтобы подрумянилась. Потом жар уменьшить и дожаривать до готовности, поливая ее стекающим с нее соком.

Можно фарш делать и без орехов, из одной печени. А можно еще из печенки и грибов, риса с курагой и изюмом, да мало ли еще что и с чем. Например, потушить кусочки в вишневом соусе, в крайнем случае, в соусе из мирабели (или другой сливы) с курагой и изюмом. Это уже совсем просто - посолить, обжарить в масле, сложить в латку, залить соусом, засыпать ароматами и тушить.

??????????????????????????????????

?СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА ЗАПЕЧЕННОЕ?

??????????????????????????????????

Отварное нежирное мясо пропустить дважды через мясорубку (или в электрической прокрутить) вместе с вязкой рисовой кашей. Добавить желтки и масло, массу выбить, соединить со взбитыми белками и выложить в форму, смазанную маслом. Посыпать тертым сыром и запечь. На одну порцию мяса 200 гр., риса 20 гр., пол яйца, масла столовую ложку, сыр по желанию.

??????????????????????????

?СУФЛЕ ИЗ ОТВАРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ?

??????????????????????????

Отварную телятину пропустить дважды через мясорубку и вымешать, постепенно подливая молочный соус. Добавить желтки, растопленное масло и взбитые белки. Массу выложить в формочку и запечь. На одну душу телятины 150, молочный соус - 100, масла ложку и пол яйца.

??????????????????

?ФИРМЕННАЯ ЗАПЕКАНКА?

??????????????????

Готовится картофельное пюре. С молоком, маслом и яйцами. Мясо из бульона мелко режем, обжариваем на сливочном масле с луком до приятно - поджаренного состояния. Трем сыр. Нарезаем помидоры, если не сезон - готовим соус томатный из подручных средств. На тефлоновую сковородочку выкладываем половину пюре (должно быть теплым, иначе плохо выкладывается), разравниваем как тесто для пирога, с бортиками, на него выкладываем мясо, сыр, грибы мелко рубленные (грибную икру, если есть), помидоры / соус (на всю поверхность, само не растечется), закрываем оставшимся пюре, посыпаем сыром, сбрызгиваем маслом и ставим в духовку. Готовность - румяная верхняя корочка (мин. 10-15). Комментарии: - Не забыть посолить мясо при обваривании. Соуса (вместо помидор) брать столько, чтобы не залить начинку. - Сыр брать легкоплавкий (типа колбасного). - Не вредно добавить любимые специи. - Если грибы

сухие, их подготовить как для супа (замочить и потушить). Соленые и маринованные не подходят. - Отсутствие некоторых ингредиентов начинки препятствием для приготовления не является. Травоядные могут вместо картошки попробовать капусту. Я ем, мужу предложить не решаюсь - он хищник. Капусту мелко пошинковать, припустить до полуготовности, добавить взбитое яйцо, панировочные сухари или манную крупу для вязкости, далее по тексту.

???????????

?ИНДЕЙКА ?

???????????

Индейку очистить пшеничной мукой, вытереть, натереть солью и смазать со всех сторон сливочным маслом. Внутрь индюшки положить кусочек имбиря. Индюшку положить на противень, подлив две-три ложки воды, засунуть в предварительно нагретую духовку и не уменьшать огонь до тех пор, пока индюшка не подрумянится. Затем огонь уменьшить и обжаривать индюшку поливая ее соком (стараться не прихватывать кровь, если таковая будет, т.к. она будет гореть). Индюшка обитает в духовке 1,5 часа. Делать начинку, (а мой взгляд начинка очень интересная. Каштаны в Москве я видела не Дорогомиловском рынке, настоящие, не конские, стоимость 20 тыс.) 0.5 кг каштанов 2 стакана молока 100 г сливочного масла 2-4 кусочка сахара и щепотка соли Каштаны почистить сложить в дуршлаг и ошпарить кипятком. Обязательно очистить от тонкой кожицы. Все ингредиенты сложить в небольшую кастрюльку. 15-20 минут кипятить, жидкость оставить и ей поливать индейку, а каштаны растолочь, не использовать электромясорубку. Птицу нафаршировать, зашить разрез и доводить в духовке до готовности, т.е. до такого состояния когда она будет легко протыкаться. (Сок на противне и оставшийся от каштанов подать как соус).

??????????????

?КАРП НА ПИВЕ?

??????????????

Из расчета на 1 кг карпа. Эмалированную кастрюлю заливаем подсолнечным маслом так, чтоб дно было покрыто. 2 луковки режем кольцами выкладываем на дно. Затем 2 средних морковки режем кольцами и выкладываем на лук. Теперь одну свеколку (или половину крупной) режем тонкими кружочками, а потом кружочки разрезаем как бы на сектора (что б не очень крупно получилось). Немного овощей откладываем в сторонку, ими мы потом закроем рыбу. Посолить-поперчить. Затем выкладываем карпьи головы (они дают хороший навар), а сверху крупные куски

карпа (сантиметра по четыре в ширину). Далее заливаем это дело кипятком так, чтоб рыбка была прикрыта или чуть больше. И засыпаем остатками овощей.

Вскипятить. Открыть крышку, уменьшить огонь и варить еще 1,5 часа. Пробовать бульончик, если что - досолить - доперчить.

Рыбу аккуратно выложить на блюдо, сверху выложить овощи и залить бульончиком. Остудить. Должно застыть как холодец. Кушается, соответственно, холодным.

??????????????????????????????

?СУПОВАЯ ЗАПРАВКА (консервы) ?

??????????????????????????????

Морковь (1ч) + [петрушка зелень + сельдерей] - трава (1ч) + лук (0.5ч) + помидоры (0.6ч) + перец болгарский (1ч) + 1/3 от общей массы: соль Ни в коем случае не класть укроп! Морковь, лук и перец натираются на крупной терке, помидоры режутся на куска ок.1см^3, петрушка и сельдерей режутся на куски 1х1см. Все перемешивается и укладывается в 3-х литровые банки. Хранить в темном месте. Не закатывать. Использовать можно по частям. На самом деле, твердая пропорция соблюдается только по соотношению соли к общей массе, а остальные ингредиенты могут более или менее варьироваться в зависимости от наличия продуктов. Полученная масса используется в примерном соотношении: 1.5 столовые ложки на 3-х-литровую кастрюлю супа. Суп при этом не солить!!! Сок из заправки использовать понемногу либо не использовать вовсе.

??????????????????????????

?СОУС МАЙОНЕЗ С УКСУСОМ?

??????????????????????????

Сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, соединяют с готовой горчицей, сахаром, солью и размешивают. Затем в подготовленную смесь тонкой струей периодически вводят растительное масло, температура которого должна быть 15°С. При соединении с маслом смесь непрерывно взбивают так, чтобы каждая порция жира полностью перешла в эмульгированное состояние. После этого в смесь наливают ароматизированный уксус и перемешивают. Подается соус майонез к мясным, рыбным и овощным холодным блюдам, а также используется для приготовления других соусов. Восстанавливают отмаслившийся соус майонез следующим образом: в растертые с горчицей и солью яичные желтки вводят при непрерывном взбивании отмаслившийся соус постепенно, небольшими дозами. ПРОДУКТЫ на 1 кг соуса (в г): масло растительное 750, яйца (желтки) 6 шт., горчица готовая 25, сахар 20, уксус 3%-ный 150, соль 15.

??????????????

?МАЙОНЕЗ N 1 ?

??????????????

2 яйца смешать с 3 ст.л. уксуса, соль, сахар и горчицу добавить опытным путем (обычно сахара в два раза больше, чем соли), начать взбивать. Примерно через 40-60 секунд начать тонкой струйкой вливать в агрегат растительное масло, в количестве 400 гр., после вливания, продолжающегося 30-40 секунд взбивать еще около минуты. Майонез готов.

?????????

?КУРНИК ?

?????????

Для начала приготовим слоеное тесто. Рецептов приготовления его достаточно много, здесь приводится самый простой. Возьмем 200-250 г. сливочного масла или маргарина, соорудить на столе горку из муки, и положить в центр горки маргарин. Затем ножом порубить масло в муке, добавляя постепенно 2/3 стакана воды с небольшим количеством уксуса. Когда масло будет нарублено достаточно мелко, начинаем месить: собьем массу в один кусок и поместим в холодильник на 1-2 часа. Тем временем приготовляется начинка для пирога. Начинка может быть любой (иногда в Subj кладут яйца, грибы, рис и т.д.) здесь используется картошка и курица. Чистим и режем картошку, рубим курицу на мелкие куски, шинкуем лук и прочую зелень. Достаем из холодильника тесто и разделим его на две части: одна часть должна быть в 3 раза больше второй. Раскатываем лепешку из большей части теста, заранее приготовив сковороду, т.к. раскатывать надо с таким расчетом, чтобы лепешка покрывала не только дно формы, но и ее стенки и даже свисала бы немного по краям сковороды. После того, как уложим тесто, выкладываем начинку и накрываем содержимое маленькой лепешкой. Края большой и малой лепешек защипываем. Выпекается Subj при большой температуре (250-300). Когда тесто затвердеет в духовке, на самой верхушке пирога вырезаем окошечко, куда вливаем полстакана воды (пирог станет сочным). В среднем время приготовления Subj составляет 45-50 минут, готовность пирога определяется через проделанное окошечко.

??????????????????

?МОЛОЧНЫЙ СОУС N 1?

??????????????????

Муку спассеровать в сливочном масле и развести горячим молоком. Добавляем рубленное яйцо и зелень. На 1 рот среднего размера: муки 10 гр., масла тоже, молока 50 гр., пол яйца. Зелень на усмотрение потребителя. Подавать к мясным блюдам.

??????????????????

?МОЛОЧНЫЙ СОУС N 2?

??????????????????

Муку развести водой и вылить в кипящее молоко. Часто помешивая, довести до кипения, чуть остывший заправить маслом. Муки 5 гр., воды 25, молока 50, масла 10.

??????????????????

?МОЛОЧНЫЙ СОУС N 3?

??????????????????

Начало - см. п. 1. Добавляем сырой желток и тертый сыр. Хорошо вымешиваем и чуть прогреваем. Состав тот же, плюс сыр.

??????????

?БЕЗЕ N 1 ?

??????????

Белков 10 шт., сахара 400 гр., воды 0.5 ст., пудры 200 гр. Сахар высыпать в кастрюлю, влить воду, размешать и поставить варить на маленький огонь, помешивая. Пока он варится взбей белки в крепкую пену. Сахар надо варить до "твердого шарика". Продолжая сбивать белки осторожно тонкой струйкой влить в них сироп. Когда сахар с белками будет заварен, тогда нужно всыпать пудру, размешать и дать постоять 3 - 4 минуты. За это время намочи кулинарную бумагу водой и положи на противень, осторожно выложи ложечкой массу на нее и поставь противень в духовку в легкий жар и печь-сушить до готовности.

???????????????????

?КВАС МЕДОВО-ПРЯНЫЙ ?

???????????????????

В эмалированную кастрюлю заливают 5 литров воды и опускают в нее марлевый узелок с пряностями: хмель, корица, имбирь, кордамон и немного гвоздики (если чего не найдете - нестрашно). Количество пряностей и их соотношение определяют по вкусу. Аромат пряностей не должен слишком выделяться и заглушать аромат меда. Воду с пряностями кипятят на малом огне до 5 мин., затем пряности удаляют или оставляют в кастрюле. В охлажденную до 40 градусов пряную воду добавляют 0.6 кг меда, 20-25 г. лимонной кислоты (по вкусу), жидкость размешивают и охлаждают до 25 градусов, после чего задают 2-3 столовые ложки разведенных хлебных дрожжей и 50 г. изюма. На следующий день при появлении явных признаков брожения молодое сусло надо перелить через воронку с марлей для фильтрации в литровые бутылки, в которые предварительно положить 2-3 изюминки. Бутылки хорошо закрыть пробками и поставить в холодильник для остановления процесса брожения холодом и дать возможность образовавшейся углекислоте

раствориться, насытить квас, сделать его игристым. Через 3 - 5 дней напиток готов и его можно подавать к столу.

WARNING: Чем дольше вы будете выдерживать квас до его розлива в бутыли тем больше он будет содержать алкоголя, однако не переусердсвуйте, а то испортите продукт. Приведенный рецепт дает содержание 2%vol.

??????????????????????

?ПЕРСИКОВЫЙ КРЮШОН N 1?

??????????????????????

8 зрелых персиков разрезать пополам, удалить косточки, порезать на кубики и положить в стеклянный кувшин. Туда же добавить 200 г. сахара, 40 мл. коньяка, 40 мл. апельсинового сока и 0.75л. сухого столового вина. Полученную смесь оставить на 1-2 часа в прохладном месте, после чего добавить еще 0.75л. белого охлажденного вина, перемешать и добавить перед розливом в бокалы бутылку охлажденного шампанского. Общий объем крюшона около 3 литров (на 12 персон). К бокалу подать соломинку и чайную ложку.

??????????????????????

?ПЕРСИКОВЫЙ КРЮШОН N 2?

??????????????????????

По сравнению с вариантом 1 коньяка не 40 а 60 мл., вместо 40мл. апельсинового сока 20 мл. Южного ликера и вместо второй бутылки белого сухого вина перед шампанским вливается 0.75л. красного сухого столового вина.

WARNING: Ни в коем случае не используйте импортное псевдо шампанское; при отсутствии шампанского его можно заменить хорошо газированной минеральной водой или яблочным сидром, но во вкусовом отношении потери в этом случае неизбежны.

??????????????????????????????????????

?СВИНИНА В МОЛДАВСКОМ БРЕНДИ (КОНЬЯКЕ)?

??????????????????????????????????????

Нарезаем мясо на порционные кусочки (размер зависит от приобретенного куска). На тарелке соль смешиваем с мукой, обваливаем в этой смеси кусочки, кладем их на горячую сковородку. Когда нижняя часть обжарится, а на верхней выступит сок, каждый кусочек посыпать белым (можно черным) перцем. Через минуту перевернуть, а сковороду поставить в духовку. Если плита газовая, то духовку включать одновременно с верхом, если электрическая - заранее. Когда мясо чуть подпечется, полить его бренди. На 4 куска (небольшая сковородка) - 100 граммов. И запекать далее до готовности.

??????????????????????

?СМЕШНОЙ РЕЦЕПТ С КНОРР?

??????????????????????

Берется фарш - полкило, три-четыре луковицы, лук мелко-мелко режется и обжаривается (под закрытой крышкой) на сковородке, масло не добавлять (ну только если фарш совсем нежирный), посолить по вкусу, жарить/тушить до готовности фарша, в это же время сварить суп-крем из шампиньонов (кнорр), и когда он закипит, бросить туда все готовое со сковородки, подержать еще минут пять. Есть можно как и просто так, так и с картошкой (варится отдельно) время приготовление - 20 минут

??????????

?БЕЗЕ N 2 ?

??????????

3 белка, стакан песка/пудры. Берем миксер и взбиваем до тех пор, пока вы смело сможете перевернуть емкость над головой... Кстати в какую сторону взбивать не имеет смысла !!!!!!! Это я вчера на собственном опыте убедился. Включаем плиту на минимальную мощность (газ) и прогреваем ее. Кладем на противень листы бумаги (кому не жалко - 4 туда как раз идут. Я именно ими и пользуюсь), НЕ смачивая их водой. Для тех кто не понимает почему - объясняю. Когда вы выкладываете белки на мокрую бумагу, в нее начинает впитываться сахар, и я потом посмеюсь, когда вы их начнете топором отрубать от бумаги. Выкладываем белки маленькими порциями на противень, и убираем его в духовку. Минут через сорок будет готово. Есть 2 стадии готовности безе. 1 мгновенно тает во рту, и 2 - надо еще пожевать. 2 мне лично нравиться больше (первое уж очень быстро расходится). Для получения 2 надо чуть-чуть пораньше вынуть их из духовки... Теперь практические советы: 1. Для того чтобы проверить готовность безе, нужно попробовать достать одну штучку из духовки и выдержать на свежем воздухе - если не сядет, то готово. 2. Отлеплять лучше так: Достаете противень, кладете его на подставку, берете лист за край и кладете его на стол. Дав чуток полежать можно приступать к сбору урожая. Безе будут отлепляться руками без применения всяких там ножей и вилок

??????????????????????

?СВЕЖЕМОРОЖЕНЫЕ ОВОЩИ?

??????????????????????

Состав обычно у них такой: морковь, лук-порей (тот, что перышками), капуста брюссельская, цветная, горошек, фасоль зеленая, дополнителями идут грибы и пр. Овощную смесь из разных овощей, типа той, что ты описала, обжарить, не размораживая, на растительном масле на сковороде, чуть

посолив. Получается классный гарнир к мясу. На счет супа ты правильно сообразила. Иногда я варю на основе мясного бульона с этими овощами + картошка супчики. Моя маман, когда хочется живых витаминов (точнее свежезамороженных) размораживает эту смесь, солит, чуть масла растительного и вперед! Смеси в этом случае сырыми едятся те, которые без явных "сырых" продуктов типа грибов.

????????

?РЫБНИК?

????????

Рыба для него желательна или донная жирная некостистая (налим, сом, канальный сом), или "благородная северная" нельма, сиг, чир, голец, таймень. Возможно смешивание разных сортов рыбы.

Для начинки: почищенную рыбу порезать кусками не толще 2 см., сняв с кости. На лист теста, уже уложенный на смазанный глубокий противень, выложить слой лука кружочками, толщиной 3-5 мм, затем сверху слой рыбы, посолить, поперчить, посыпать своей любимой "рыбной" пряностью. Затем засыпать это все луком кружочками, как и под рыбой, и положить несколько кусочков сливочного масла в разных местах. Накрыть вторым листом теста, тщательно загермитизировать края. Выпекать это все примерно час при 200-230 градусах. Употреблять слегка остудив, или совсем охлажденным, желательно подать крепкий прозрачный бульон из мелкой рыбешки и голов/хвостов рыбы, пошедшей на начинку. Особенно это хорошо в сочетании с холодным пирогом. Соотношение лука и рыбы: 1 часть рыбы, 1-1.5 лука. Тесто - классическое дрожжевое, ложная слойка, слоеное. Там, где я жил, (в городе Норильске) тесто продавалось с небольшого хлебокомбината в магазинах, и также изготовлялось в кулинариях. Слоеное тесто такого рода великолепно подходило к данному пирогу.

??????????????????????

?ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА N 1?

??????????????????????

Второе условие - перед тушением ее нужно обжарить на смальце (свиной топленый жир) со всех сторон очень быстро и на большом огне. Именно обжарить, т.е. создать вокруг своеобразную оболочку-корочку, сквозь которую не будет просачиваться мясной сок при дальнейшем тушении. Третье условие - солить ее нужно ближе к завершению тушения, потому как соль заставляет мясо отдавать сок при любом виде готовки. Четвертое немаловажное условие - куски крупного размера всегда вкуснее и сочнее, чем мелкие, поэтому удобнее всего готовить

сразу порционное мясо. Упомяну еще некоторые тонкости приготовления тушеной говядинки: после того, как она обжарена по всем правилам со всех сторон и поперчена, куски мяса перекладываются в эмалированную кастрюлю, туда же сливается отделившийся в процессе обжаривания мясной сок, на мясо резанный репчатый лук можно и сырой, или слегка обжаренный - на любителя, морковку тертую, можно и корень петрушки, и особый вкус тушеной говядине придает несколько чернослив или кураги - тоже на любителя, все это заливается холодной водой и процесс тушения практически начинается после ее закипания. Через полчаса - час, в зависимости от размеров кусков мяса, т.е. чем больше кусок, тем дольше тушится мясо, можно посолить по вкусу, добавить специи по вкусу. При тушении мяса в скороварке все продукты, соль и специи складываются сразу, но при этом мясо обжаривается точно также. Время тушения подбирается в зависимости от размеров кусков мяса.

??????????????????

?РАГУ ПО-БОЛОНСКИ?

??????????????????

На 400 граммов макаронных изделий вам потребуется: 200 граммов говядины провернутой через мясорубку или измельченной иным способом, 2 куриные печени, 25 граммов сухих грибов, 1 луковица, 1 небольшая морковка, 1 веточка сельдерея, пучок петрушки, 3 столовые ложки томат пасты, 30 граммов свиной грудинки, 20 граммов сливочного масла, 50 граммов тертого твердого сыра, щепотка сахара (по вкусу), щепотка молотого мускатного ореха, соль и перец.

Размочите в теплой воде сухие грибы. Тем временем крупно нарежьте грудинку вместе с петрушкой и зубчиком чеснока. Отдельно мелко нарубите лук, морковь и сельдерей. Обжарьте нарубленную зелень и овощи вместе с нарезанной грудинкой в сливочном масле в течение 10 минут. Затем добавьте провернутое мясо и обжаривайте его до тех пор пока оно не посветлеет. После этого влейте вино и подождите пока оно не испарится. Только после этого влейте томат-пасту, разведенную небольшим количеством теплой воды. Посолите, поперчите, добавьте (по вкусу) щепотку сахара и тертого мускатного ореха, затем крупно нарезанные грибы и куриную печень. Накройте крышкой и готовьте на слабом огне в течение часа. Отварите макароны, выложите в них соус, перемешайте и посыпьте тертым сыром.

??????????????????????

?ПЕРЬЯ С ЛОСОСИНОЙ ?

??????????????????????

Итак, потребуется нам на 100 граммов "перьев" 15 граммов красного лука, зубчик чесноку, 30 граммов сливочного масла, 50 граммов лососины (горбуша, нерка, кижуч, кета) собственном соку, чайная ложка томат-пасты, разведенной теплой водой, 40 граммов молока, соль и перец. Растопите на сковороде сливочное масло и слегка обжарьте в нем тщательно измельченный лук и чеснок. Слейте жидкость, в которой хранится рыба и разомните ее вилкой. Добавьте к полученной массе чайную ложку разведенной томат пасты и перемешайте. Выложите на сковородку, добавьте молоко и доведите полученную массу до кипения. Поперчите и снимите с огня. Соус готов. Отварите макароны, добавьте к ним 10 граммов сливочного масла, немного рыбы и заправьте их готовым соусом. Лучше всего с этим блюдом употребить белое сухое вино.

??????????????????????

?ОЛАДЬИ НА КЕФИРЕ N 1?

??????????????????????

Тесто: 1 яйцо растереть с 2-3 ст. ложками сахара. Всыпать 10-15 ложек муки. Перемешать... Влить 0.5 литра кефира. Перемешивать, начиная от стенки кастрюли. Я обычно замешиваю вилкой (только не алюминиевой, конечно) Замешивать до тех пор, пока вся мука не уйдет в тесто. Добавить воды в получившееся крутое тесто до необходимой консистенции. (В воде предварительно размешать 1 ч. ложку соды) Мое тесто обычно не течет, а СПОЛЗАЕТ с ложки на сковородку. Ложку надо ставить в стакан с холодной водой, чтоб к ней тесто не липло.

Масло в тесто я не добавляю потому, что подливаю его на сковороду для каждой партии оладий. Использую сковороду с тефлоновым покрытием.

Выпекание: На сковороду налить масло ~1 ст. ложку. Прогреть сковороду. Если капелька воды сброшенная с мокрого пальца на сковороде скатывается в шарик - сковорода прогрета. Но масло не должно дымить!

На прогретую сковороду выкладываем мокрой ложкой тесто. Не очень близко. Я оставляю зазоры ~1см между оладьями. Это позволяет, встряхивая сковородой в горизонтальной плоскости, перемещать их по сковороде.

После зарумянивания нижней корочки верх уже не жидкий в это время их пора перевернуть, добавить масла ~1ст.ложку и встряхнуть, чтоб масло попало под оладьи.

??????????????????????

?ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА N 2?

??????????????????????

Я просто долго (часа 2) тушу в латке со всякими добавками. В

большом количестве топленого масла обжариваю лук (сразу в латке), высыпаю к нему нарезанное мелкими кусочками мясо и даю потушиться всему, не накрывая крышкой и помешивая, чтобы мясо стало не сырого цвета. Можно обжарить его чуть на отдельной сковородке и затем добавить к луку. А вот теперь начинаются хитрости. Их количество зависит от того, в чем и с чем будет тушиться мясо. Выкладываем на мясо майонез, солим, перчим, перемешиваем, даем массе прогреться, уменьшаем до маленького огонь, накрываем латку крышкой и тушим до готовности. Воду я никогда не добавляю, нет необходимости - хватает сока от мяса и майонеза. Другое заклинание: высыпаем на мясо замороженные овощи (кто какие любит), добавляем томатный соус острый, соль, перец, свежий имбирь (кусочек размером с кусок сахара) и дальше, как было выше. Можно тушить просто в томате с вином красным или белым, специи по усмотрению. А можно и без вина. Хорошо получается даже в сметане. Вот только с пивом не могу попробовать - оно исчезает раньше, чем я успеваю подготовить мясо. Короче - говядина, баранина и мясо диких зверей очень любит при тушении кислоту. Но не уксус.

??????????????????

?ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА N 1?

??????????????????

Для жарки я ее хорошо отбиваю топорико-молоточком (на одном конце топорик, на другом молоток, для говядины лучше топорик) с двух сторон поперек волокон. Мясо должно быть совершенно сухим - это обеспечит при обжарке быструю и хорошую корочку. Когда она появилась можно уменьшить огонь, поперчить (я люблю посыпать молотым имбирем) и жарить до готовности, солить перед самым окончанием. А жарю говядину только на постном масле и перед самой едой, чтобы выключить и сразу кушать. Можно чуть промариновать в вине или соке лимона с набором специй.

??????????????????

?ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ?

??????????????????

100 г сливочного масла или маргарина, 150-200 г сахара, 2 яйца, 250 г (1 пачка) творога, тертая лимонная цедра, 2 ст. ложки рубленого цуката, 2 ст. ложки рубленых орехов, немного соли, 200-250 г муки, 2 ч л пекарского порошка. Сливочное масло для смазки формы, панировочные сухари. Размягченное масло или маргарин взбить с сахаром, отбить по одному яйца, добавить вкусовые вещества. Пышную пену смешать с творогом, орехами, цукатами и мукой. Соединить с пекарским порошком. Тесто

выложить в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать в духовке со средним жаром в течение 45-50 минут.

Цедра, цукаты и орехи с успехом исключаются или заменяются на изюм. Маргарин можно растопить и немного остудить (чтобы яйца не сварились). Не знаю, зачем яйца по одному отбивать, я их сразу все туда... Пекарский порошок здесь уже упоминался под другим названием (только я его забыла) - это смесь соды и лимонной кислоты 1:1. Может, так нельзя, но я смешиваю, пока возможно, миксером. Но это не обязательно. Если творог комочками, лучше его протереть через сито. В моей странной духовке печется больше часа. А вообще, средний жар - 180-225 градусов. С ходу меркантильный вопрос: кто знает, почему в газовой духовке все печется дольше, чем в других, при той же температуре. И, извините, второй вопрос: то ли эта духовка виновата, то ли я что-то не так делаю, но дрожжевые пироги напрочь не получаются, на них даже румяной корочки не образуется. Подскажите технологию, только, пожалуйста, проверенную, а не из первой попавшейся книжки.

??????????????

?ШИРИН - ПЛОВ?

??????????????

Рис перебираем и замачиваем в холодной воде не на долго. Потом варим до полуготовности и откидываем на дуршлаг. В латку или казанок кладем сливочное (топленое) масло и нагреваем. Высыпаем в него рис, изюм и курагу. Добавляем сахар, перемешиваем и далее до готовности, как обычно. В оригинале на дно казана кладется лаваш, и все высыпается на него. Изюм и курагу можно обжарить предварительно. Не забудь рис посолить при _предварительной_ варке. Примерно на двоих любителей (как мой муж) риса 400 гр., масла 100, 20-50 изюма (по вкусу), 100-150 кураги. Сахар - по вкусу.

??????????????????????????

? АРМЯНСКИЙ СЛАДКИЙ ПЛОВ?

??????????????????????????

Начало аналогичное (в части предварительной варки риса). В казанок распускаем масло, выкладываем немного риса, слегка перемешиваем, высыпаем сверху остальной, поливаем _сверху_ маслом, закрываем крышкой и тушим минут 40. Сушеные фрукты перебираем/моем/сушим и кладем на сковородку с разогретым маслом. Добавляем гвоздику, корицу, дробленый миндаль, накрываем крышкой и слегка обжариваем. Готовый рис и фрукты перемешиваем на блюде и сразу едим. Любители могут подсластить. Состав тот же, + миндаль/гвоздика/корица.

Результат получается более сухо-рассыпчатый, чем в предыдущем варианте, более близком к нашей гурьевской каше. При отсутствии казанка рекомендую тефлоновую латку.

??????????

?ПИРОГ N 1?

??????????

Теста главное не боятся, оно хоть и живое, но не кусается. Если дрожжи свежие, то на полный стакан молока хватит четверти палочки, если старые то больше, до половины палочки. В баночку выливаешь теплое молоко, добавляешь сахар (1 ст.л.) и муки столько же, соли чуть. Пусть растворятся и начнут пенится. А ты тем временем просеиваешь в большую емкость муку, мешаешь туда сахар-соль, сметана-простокваша, яйца лучше не добавлять, но иногда можно и даже нужно. С маслом я обхожусь так: где-то с пол стакана масла или маргарина растапливаю и остужаю, добавляю с четверть стакана подсолнечного (оливкового). Вымешиваю. Добавляю разошедшиеся дрожжи и вымешиваю до тех пор пока от руки отставать не начнет. Нужно набраться терпения и мешать-мешать-мешать! И только рукой! Никаких миксеров дрожжевое тесто не приемлет! Оставляю подняться часа на два. Это очень важный процесс! Первая расстойка - половина дела. Дальше я вмешиваю размягченное сливочное масло (где-то с полстакана). Если первый раз мы добавляли растопленное масло или маргарин, то последним следует закладывать именно масло, и именно размягченное. И выкладываем тесто в форму или на противень. Перед духовкой дать еще раз подняться (минут 20-30 не больше, а то дрожжи могут перекиснуть). Если лепишь пирожки, то в любом случае перед духовкой или жаркой дать им постоять в тепле.

А объемы, в среднем по стакану, больше или меньше роли не играет, дрожжевое хорошее тесто, обязательно само постарается и будет вкусным.

??????????????????????

?ОЛАДЬИ НА КЕФИРЕ N 2?

??????????????????????

1. Соду я кладу в чашку и, непосредственно перед выпечкой, заливаю крутым кипятком, количество ее зависит от густоты предварительно приготовленного теста, я обычно наливаю ~1/3 чашки. Быстро перемешиваю и выливаю в тесто. Моя свекровь, которая пробовала готовить и тот и другой вариант, утверждает, что при разведении в кипятке в оладушках меньше чувствуется запах соды.

2. Я, как правило, кефир заменяю на сыворотку. По вкусу никакой разницы, просто сыворотка часто остается после

приготовления творога.

??????????????????????????????

?КОРЕЙСКИЙ САЛАТ ИЗ КАПУСТЫ ?

??????????????????????????????

Продукты: свежая капуста, красная морковь, огурец (желательно соленый или малосольный, можно и свежий), лук, чеснок, кинза (кориандр), красный горький перец, соевый соус, уксус, растительное масло. Морковь шинкуется тонкими длинными полосками (у нас в Ташкенте продается специальная терка), складывается в блюдечко и присаливается. Это делается для того, чтобы морковка стала мягкой, пластичной. Капуста режется "шашуами", т.е. квадратиками, слегка (!) мнется рукой. Складывается в салатницу. Туда добавляется тонко нашинкованный лук, огурец, морковка с образовавшимся соком. Любители могут попробовать добавить сырую свеклу, но только в мизерном количестве, фактически только для цвета, а то ее сладковатый привкус может все испортить. Выдавливаем чеснок, добавляем перец, растертую кинзу, соевый соус, растительное масло и уксус (кто не любит уксус, можно добавить лимонный сок или, на худой конец - разведенную лимонную кислоту). Перемешать и дать постоять.

??????????????????????????????????

?ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕННЫЙ ПО-АФРИКАНСКИ ?

??????????????????????????????????

На одну порцию: мясо котлетное 109, яйцо 1/2, рис 25, соус "Южный" 10, лук репчатый 24, чеснок 3, кислота лимонная 0.5, жир животный 10, соус томатный со сметаной 75, зелень 5, мука 10, перец, соль

Мясо пропускают через мясорубку, добавляют отварной рис, мелкорубленный пассированный репчатый лук, яйцо сырое, соус "Южный", лимонную кислоту, соль, перец, мелкорубленные чеснок и зелень. Массу тщательно перемешивают, разделывают в форме шницелей по 2 шт на порцию, панируют в муке и обжаривают основным способом. При подаче поливают соусом сметанным с томатом и посыпают мелкорубленной зеленью.

Вместо соуса "Южный" я беру просто томатный и добавляю немного больше зелени и пряностей - петрушка, сельдерей, хмели-сунели.

Фарш получается жидковатый - очень трудно переворачивать, но зато потом - исчезают с ужасающей скоростью. Пробовал под грилем - неплохо, но немного менее сочные, так что имеет смысл помучаться с переворачиванием. Одинаково вкусны и в горячем и в холодном виде. Т.к. в фарше есть рис, то можно и без гарнира ("И того и другого и можно без хлеба").

??????????

?ПЛОВ N 1?

??????????

В алюминиевую кастрюлю наливаем масла (обычно я беру обыкновенное подсолнечное, лучше без запаха) около стакана. Прокаливаем масло, выкладываем мясо (иногда курицу, лучше не ножки), лук - кольцами, морковь - брусочками. Содержимое прокипятить, положить соль, пряности, добавить 1\4 ст. воды. Оставить кипеть 30 мин. Рис промыть, положить сверху не перемешивая. Залить водой, так чтобы рис был закрыт на 1 см. Не закрывать крышкой, Когда вода испариться, закрыть крышкой, оставить доходить до готовности. У меня весь процесс занимает около 1-1.5 часа. Пряности, красный перец и перец-горошек.

???????????????

?ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ?

???????????????

Сливки ниже 35% жирности взбивать нет смысла (Но можно). Их нужно выкипятить. Сконцентрировать немного. Возможно это только на газовой плите, на злектро можно и не пытаться. Сначала сливки довести до кипения, и сразу же убавить огонь так, чтоб они слегка побулькивали. Пробуешь на вкус. Таким образом можно сконцентрировать молоко или сделать сгущенку. В былые времена, когда такие продукты давали в заказах на праздники, я только так и спасалась. Чтобы сливки взбились их нужно хорошо остудить. Начинать взбивать миксером сначала на маленькой скорости, а потом увеличивать, иначе может отслоиться масло. Раньше, правда я этого не знала, и взбивала как придется. А если что там и отслаивалось, то оставалась все равно на насадке. Сахар добавляется в уже взбитые сливки. Лучше пудру - сахару растворяться дольше, но можно и так.

??????????????

?ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ?

??????????????

В две пачки протертого творога добавить пол стакана растопленного слив.масла, влить 4-5 взбитых желтков с пол стак.сахара, чуть соли и пол стакана толченых сухарей (хорошо бы сладких ванильных). По желанию добавить орехи, изюм. Все хорошенько вымешать и аккуратно ввести 4-5 взбитых белков. Варить на пару до готовности (примерно минут 40).

??????????????????????????

?ПЛОВ N 2 (ПО АЗЕРБАЙДЖАНСКИ)?

??????????????????????????

Для гара: 200г кураги, 200г изюма, 2-3 персика, 1 стакан свежей алычи, 100г очищенного миндаля, 25-50г сливочного

масла. Для риса: 1.5 стакана риса, 100г масла, 1 ст ложка настоя шафрана.

Приготовление риса: В зависимости от сорта риса его замачивают на 10-15 мин в теплой воде или в подсоленной 5-6 часов или кладут на дно обернутую тканью 2-3ст ложки крупной соли, засыпают рис, заливают холодной водой на 7-10 часов. В большое количество подсоленного кипятка в эмалированной кастрюле засыпается рис и отваривается до полуготовности, снимая пену. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой. Выстлать дно и стенки казана казмагом (пресное тесто, как для лапши, раскатанное до 1-1.5 мм и смазанное сверху маслом) и положить на него 1-1.5 стакана отваренного риса, смешанного с половиной топленого масла, разровнять и засыпать оставшийся рис, сверху положить оставшееся масло. Плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне около получаса (до готовности риса).

Приготовление гара: Фрукты и орехи обжарить в глубокой сковороде на сливочном масле, отдельно сварить в эмалированном сотейнике сахарно-медовый сироп с наршарабом (уваренным гранатовым соком) и в конце варки добавить пряности, переложить туда поджаренные фрукты и слегка уварить на слабом огне.

Подавать рис и фрукты в двух глубоких чашках отдельно. Рис должен быть не обжигающим, таким, чтобы масло не застывало.

??????????????????????????????????

?СЛАДКИЙ ПЛОВ СРЕДНЕАЗИАТСКОГО ТИПА ?

??????????????????????????????????

600г риса, 300г моркови, 300г урюка, 300г жира (масла), 3 луковицы, 3 помидора, 1ст ложка кинзы (кориандра), 10 горошин черного перца, 0.5 стакана зеленого лука.

В перекаленное масло (традиционно - смесь растительного хлопкового, льняного, подсолнечного, кунжутного, орехового - с животным жиром - конским, козьим, бараньим, говяжьим, птичьим салом и костным жиром, смесь - соответственно, например, льняное - с козьим и т.д., однако допускается и одно растительное) заложить продукты, пережаривая по очереди, так, чтобы продукты сохраняли свой вид и цвет в следующем порядке: лук, морковь, помидоры. Потом сюда вливают всю воду, дают закипеть и закладывают урюк, рис, соль, пряности. Варят, помешивая для полного выпаривания воды. Если вода вся выпарилась, а продукты не готовы, можно долить кипяток. Готовую шавлю ставят на 15 мин для упревания в закрытой посуде.

????????????????????????

?ФРУКТЫ ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ ?

??????????????????????????

450 г. свежих фруктов. Бананы, ананасы, яблоки, груши нарезать на ломтики. Маленькие по размеру фрукты или ягоды, такие как клубника, можно жарить целиком.

200 г. муки 1 ст.л. сухого молока (по желанию) 0.5 ч.л. пекарского порошка или соды (по желанию) 300 мл. теплого молока корица

Смешайте все компоненты и взбейте венчиком тесто, достаточно густое, чтобы оно обволакивало фрукты. Положите в тесто горсть фруктов, перемешайте так, чтобы каждый кусок полностью покрылся тестом. Нагрейте топленое масло в невысокой кастрюле на среднем огне. Масло готово, если капля теста, упавшая в него, пузырится и сразу поднимается на поверхность. Вынимайте кусочки фруктов из теста и осторожно опускайте их в горячее масло. Жарьте 3-4 мин, пока они не станут золотисто-коричневыми и хрустящими. Вынуть шумовкой и положить в дуршлаг, чтобы масло стекло. Посыпать сахарной пудрой.

??????????????

?БАНАНЫ ФЛАМБЕ?

??????????????

А мы для гостей делаем бананы-фламбе. На металлическое блюдо порезать бананы кружочками, залить чуть подогретым коньяком и поджечь. Красиво! А потом, когда пламя погаснет, бананы получаются запеченные в коньяке...

Коньяк - грамм 100 - слегка подогреть в стальном половнике (подержать секунд 30 над горящей конфоркой). Вылить на бананы, разложенные в один слой на блюде, поджечь и ждать, пока пламя не потухнет само. Праздник, да и только...

?? ? КИНОКО НО ТАМАНЕГИ (фаршированный лук по-японски)? ??

4 луковицы среднего размера, 250 г молотой свинины, 1 яйцо, 100 г свежих грибов, 1/2 столовой ложки масла, 2 ч.л. соевого соуса, 2 ч.л. рисового вина саке (белого вина), крахмал.

Соус: 2 чашки бульона, 2 ст.л. соевого соуса, 1/2 ч.л. соли , 1 ст. ложка сахара, 2 ч.л. крахмала, 130 гр. фасолевых стручков.

Гарнир: рис и овощной салат.

Лук очистим, вымоем. Срежем верхнюю часть выдолбим так, чтобы осталось 2 слоя. Выдолбленный лук мелко порежем и обжарим с мелко порезанными грибами, Смешаем их с молотым мясом, яйцом, соевым соусом и вином. Этой смесью наполним луковицы, в которые перед этим насыплем крахмал. Нафаршированные луковицы посыплем крахмалом снаружи и

положим на сковороду. Туда же добавим 2 чашки бульона, 2 ст. л. соевого соуса, немного соли и сахара по вкусу. В этом соусе сварим луковицы 30 минут. Затем добавим зеленые стручки фасоли и варим еще 5 минут. Достанем луковицы, а в оставшийся соус добавим разведенный в небольшом количестве воды крахмала немного проварим. Густым соусом польем луковицы и сразу подаем.

??????????????????????

?СЛАДКИЙ СЕРВЕЛАТ N 1?

??????????????????????

Берем пачку масла (тогда оно было в пачках по 200г.). Даем ему размягчиться (не растапливать). Домешиваем туда сахарной пудры (можно и просто сахару - тогда будет на зубах похрустывать) из расчета сделать эту смесь сладкой. Добавляем туда какао, чтобы смесь приобрела хороший коричневый цвет. А теперь самое эффектное: добавляет измельченное до состояния крошки сливочное печенье. Этим самым добивается эффект жира в нашем сервелате. Хорошо все это перемешиваем, скатываем в колбаску, заворачиваем в поэлителеновую пленку (либо бумагу) для сохранения формы и кладем в холодильник для застывания. После застывания эмуляция сервелата может достигаться полная - его можно резать, как колбасу, при этом на срезе проявляется тот самый эффект. Но чем он существенно отличается от мясного изделия - это тем, что пропадает гораздо быстрее, иногда прямо в холодильнике.

??????????????????????

?СЛАДКИЙ СЕРВЕЛАТ N 2?

??????????????????????

Берем одно яйцо и взбиваем его с 1-1.5 стаканами сахара. Хорошо взбиваем! Добавляем какао (1-2 столовых ложек). Получается достаточно густая смесь, поэтому для разбавления добавить теплого молока. Все это перемешивая нагреваем... В общем, готовим густой шоколадный крем. Все это варится, варится... Тем временем растапливаем пачку масла (200г.) и добавляем в этот крем. А вот теперь берем две пачки печенья (не галетного!) и мелко-мелко крошим в этот крем. Сюда же можно покрошить жареные грецкие орехи. Смешиваем все компоненты в теплом виде. Если имеется коньяк или какое другое ароматное спиртное - не стесняйтесь, добавляйте - но только немного! Теперь выкладываем получившуюся массу на бумагу (кальку, например) или поэлителен, скатываем в колбаску и после небольшого остывания при комнатной температуре кладем в холодильник (кому не жалко холодильник, могут класть и в горячем виде).

После застывания эмуляция сервелата может достигаться полная - его можно резать, как колбасу, при этом на срезе проявляется тот самый эффект. Но чем он существенно отличается от мясного изделия - это тем, что пропадает гораздо быстрее, иногда прямо в холодильнике.

??????????????????

?КОНФЕТЫ "КСЮША"?

??????????????????

Берем одну пачку "Малютки" (не "Малыша"!), если таковой нет, то можно взять просто сухого молока (0.5 кг); одну банку вареной сгущенки (как ее варить, думаю, объяснять не надо); 0.5 стакана коньяка, либо мадеры, либо какого-нибудь ликера (неплохо получается с ореховым Amaretto); ~2 стакана жареных орехов, лучше всего грецких. Теперь все это перемешиваем. Если получается слишком густо, можно добавить либо кипяченого молока, либо (кому понравилось) того же самого ароматного спиртного. Густота должна быть такая, чтобы из полученной массы можно было лепить. Для простоты можно лепить шарики, для самых извращенных - портреты президентов США. Потом то, что вылепили, обваляем в тертом шоколаде. В качестве заменителя можно использовать мелко покрошенное печенье или вафли в смеси с какао - тоже здорово получается. И вот мы это все вылепили, обваляли, а теперь ставим в холодильник, лучше в морозилку. А сами находимся поблизости и смотрим, чтобы не пропало...

??????????????????????????????????

?ТОРТ "ПТИЧЬЕ МОЛОКО" (НЕ ПЕЧЕНЫЙ) ?

??????????????????????????????????

Первым делом достаем миксер, желательно мощный. А дальше: смешиваем 4 белка и 1 стакан сахара до густой массы в большой кастрюле (объем чуть позже увеличиться) На огне (слабом) доводим до кипения 1.5 ст. л. желатина в 1/2 стакана воды.

На этом месте остановлюсь (кому не давал рецепт - торг не получался), из-за того, желатин сваривали. Чтобы этого избежать можно заранее положить желатин в теплую воду. Надо чтобы желатин РАСТВОРИЛСЯ - это обычно вторая допускаемая ошибка. Если не растворяется (а бывают и такие экземпляры) добавьте воды. После растворения желатина его охлаждаем (чтоб не сварить белок). Обязательно процеживаем. Теперь выливаем мелкими порциями желатин в размешанный белок, при этом работаем миксером. Объем должен увеличиться, а через некоторое время размешиваемая масса начнет густеть. (Я один миксер сломал из-за этого - шестеренки не выдержали) Если Вас

смущает запах желатина - уверяю, в готовом изделии он не чувствуется Бывает и такой желатин, что уже после половины вылитой дозы в белок, смешиваемая масса густеет - я в таких случаях добавляю еще чуть-чуть желатина и все. После смешивания придаем торту окончательную форму, я просто перекладываю торт в большую миску. И ставим на холод, чтоб желатин быстрее "схватился".

Глазурь:

3 ст. ложки сметаны 2 ст. ложки сахара 1.5 ст. ложки какао Но я обычно всего беру в два раза больше, а какао еще больше. Это стандартная глазурь. Но я еще добавляю масло чтоб глазурь, когда остынет тверже была, и еще добавляю немного темного шоколада - чтоб глазурь темнее была, да более шоколадный вкус имела. Ну вот, забыл написать - эту массу надо на огне перемешивая довести до кипения. Потом остудить и обмазать торт. И поставить все на холод.

Мда, у многих может не получиться достать торт из миски (если они его туда положили), поэтому заранее подумайте об этом, ну например кальку положить сначала.

??????????????????

?ДОМАШНИЙ СЫР N 1?

??????????????????

Берется кислое молоко, перемешивается (немного, чтобы на кефир немного смахивало), ставится на небольшой огонь и кипятится до тех пор, пока молоко не сварится. Затем откинуть на сито с мелкой сеточкой или на марлю, сложенную в несколько раз. Детенку своему я делаю из свежего молока, из цельного прямо от коровки. Можно конечно и из магазинного, но тут всякие оказии приключаются, типа того, что не сваривается. Наливаю поллитровую банку и оставляю ее где-нибудь в теплом месте на ночь, (к примеру в кухне на батарее), а на утро уже делаю творог или к обеду. Правда сначала пробую молоко на готовность - в ложку и на огонь. Свернулось - значит можно варить все остальное. Кстати, так же проверяется свежее молоко на прокислость. Дальше, как я уже говорила, варю пока не отделится сыворотка, потом все это процеживаю через марлю и сверху чем-нибудь придавить (например банкой с водой или еще чем-нибудь) Получается очень-таки диетическое блюдо. Да, чем кислее молоко, тем кислее творог. Нам с мужем больше нравится бабушкин с кислинкой, а вот малышу я делаю сладкий.

??????????????????

?ПИРОЖКИ С ФАСОЛЬЮ ?

??????????????????

Предварительно замачивалась фасоль, часика эдак 1-1,5 (она

тогда быстрее и лучше варится), потом отваривалась. Жарился мелко порезанный лук, тертая морковка, помидоры по настроению и по возможности. Все это смешивалось с отваренной фасолью. Замешивалось обыкновенное дрожжевое тесто, а приготовленная раннее фасоль ложилась как начинка. Мы с мужем приготовленную таким способом фасоль и без теста едим. Главное - соус, лучше всего чтобы томаты присутствовали.

??????????????????

? ЦИМЕС - КНЕЙДЛАХ ?

??????????????????

0.5 кг моркови, 0.5 стакана изюма, 5-10 шт чернослива, 50-75г сливочного масла, 0.5-1ч ложка соли, 0.5ст ложки сахарного песку, 1 стакан крутой манной каши, 1 сырое яйцо, 0.25ч ложки перца душистого или черного.

Морковь нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на масле в сотейнике, залить водой так, чтобы она слегка покрыла морковь, и, закрыв крышку, тушить до полуготовности.

Добавить изюм, чернослив, сахар, соль, дать закипеть, положить кнедли, (кнейдлах), довести до готовности.

Кнедли сформовать из манной каши, смешанной с сырым яйцом, маслом, перцем, солью, (сделать тестообразные шарики величиной с грецкий орех), обвалять их в муке, (но можно и не обваливая в муке погрузить в кипящий цимес).

?????????

?БИСКВИТ?

?????????

1 столовая ложка желатина + 5 столовых ложек воды смешиваешь и оставляешь на 20-30 минут, чтобы желатин набух, потом взбиваешь в крепкую пену 6 белков со стаканом сахара, потом на слабеньком огне, подогреваешь желатиновую смесь, чтобы она растворилась, немного остужаешь ее и вливаешь во взбитые белки и еще раз взбиваешь. Потом всем этим заливаешь коржи...

??????????????????

?БАНАНЫ ПО-КУБИНСКИ ?

??????????????????

Готовили их там в большом чане в кипящем оливковом масле. Бананы брали зеленые, в смысле - не спелые, резали кружочками по 2-3 сантиметра. Подавались они к жареному мясу как гарнир. Вкус напоминает картофель, но слаще.

?????????

?СОЛЯНКА?

?????????

Сначала обычным способом сварить бульон. Можно костный,

но лучше мясной. Потом бульон процедить, выловив лук, коренья, лаврушку и пр. Некоторые в бульон добавляют прокипяченный огуречный рассол, но мне не нравится. В бульон сначала положить настругaнную капусту, когда закипит картофель. Тем временем обжарить все мясные продукты - это мясо выловленное из бульона и нарезанное кубиками, сосиски, курица, колбаса. Все туда идет, поэтому-то солянка и называется сборной. Когда еще раз в кастрюльке закипит, то засыпать настругaнных соленых огурчиков. Они кладутся в самую последнюю очередь из овощей. И только потом (после еще одного закипания, переложить из сковородки все мясное. Теперь обжарить лук с морковкой и томат пастой (если есть свежие помидоры, то их лучше нарезать кусочками и положить вариться вместе с овощами). Все. Последний штрих пряности. Закрыть крышкой и дать настояться около получаса. Когда разливаешь в тарелки обязательно положить сметану, лимон, оливки, и желательно зелень.

??????????????????????????

?ЗАКУСОЧЫЙ ТОРТ (НЕСЛАДКИЙ)?

??????????????????????????

Тесто: 3 стакана муки, 200 г мягкого масла, 0.5 чайной ложки соли, 200 г сметаны. Смешать, на 20 минут поставить в холодильник, разделить на пять частей, раскатать их и выпечь 5 коржей.

Коржи проложить начинками и поставить под пресс. Начинки укладывать по очереди, снизу вверх:

1. 2 столовые ложки сливочного масла + 1 стол. ложка майонеза + зеленый лук + 4 яйца 2. 150 г сыра + 50 г сливочного масла + чеснок 3. копченая колбаса + сливочное масло + горчица + петрушка (или курица + зелень) 4. мясо + майонез + лук репчатый, отмоченный в лимонной кислоте

(или майонез + чернослив) 5. паштет рыбный + лук

Требования к продуктам для начинок: зеленый лук и яйца вареные мелко порубить колбасу нарезать ма-а-аленькими кубиками мясо (в т.ч. куриное) отварить и порубить почти до состояния паштета репчатый лук - кольцами

??????????????????????????????????

? САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ ТЫКВЫ С МЕДОМ ?

??????????????????????????????????

300 г тыквы, 200 г репы, 250 г яблок, 120 г меда.

Сырую тыкву нарезать мелкими кубиками, смешать с медом и оставить на 40 мин. Очищенные от семян яблоки и репу нарезать мелкими кубиками и хорошо перемешать с тыквой.

* Можно делать без репки, можно делать с клюквой, только ее надо протереть, можно делать без меда со сметаной или

майонезом.

??????????????????????

?КАША ИЗ ТЫКВЫ И ПШЕНА?

??????????????????????

400 г тыквы, 1/2 стакана молока, 2-3 ст ложки сливочного масла, 2-3 столовые ложки пшена, 1 ст ложка меда, 1-2 ст ложки изюма без косточек, соль.

Очищенную тыкву натереть на крупной терке и тушить в толстостенной кастрюле с молоком и маслом до полуготовности (примерно 20 мин). Затем добавить промытое пшено, соль, мед, изюм, все размешать и продолжать варить под крышкой до готовности. Кастрюлю с готовой кашей завернуть в бумагу или подержать в закрытой духовке.

* Можно варить с рисом или манкой, но там немножко по-другому.

??????????????????????????????

?ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ И КАРТОФЕЛЯ?

??????????????????????????????

750 г очищенной тыквы, 2 крупные картофелины, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, соль, молотый перец.

Нарезанную кубиками тыкву варить в подсоленной воде 20 мин. Отдельно сварить картофель. Сваренные тыкву и картофель размять, перемешать, ввести взбитые яйца, сливочное масло, соль, перец. Выложить массу ровным слоем на противень, посыпать сыром, поместить в нагретую духовку и запекать 20 мин.

??????????????????

?ВАРЕНЬЕ ИЗ ТЫКВЫ?

??????????????????

1 кг очищенной тыквы, 1,2-1,5 кг сахара, 1/2 стакан воды, 200 г патоки, 1-2 чайные ложки раствора лимонной кислоты.

Мякоть тыквы нарезать ломтиками шириной 1-2 см, длиной 2-3 см, толщиной 1,5-2 см. Ломтики тыквы кипятить в воде 5-8 мин, затем охладить. Приготовить сахарный сироп, опустить в него ломтики тыквы, кипятить 5 мин, затем снять и выстаивать 7-8 часов. Затем снова варить, добавив патоку. Незадолго до готовности влить в варенье раствор лимонной кислоты. В готовом варенье ломтики должны быть прозрачными.

* Я варила без патоки, только сахара чуть побольше. Получилось довольно неплохо.

??????????????????????????????????????

?КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ?

??????????????????????????????????????

Варишь картошку, разминаешь ее хорошенько, вбиваешь туда

яичко, несколько ложек пшеничной муки, все перемешиваешь.

Обжариваешь на сливочном (можно и растительном) масле лук, добавляешь туда мясной фарш (можно из сырого мяса, а можно и из вареного), перемешиваешь и жаришь до готовности (или притушиваешь, но в малом кол-ве воды).

Потом руками лепишь котлеты: делаешь на ладони картофельную лепешку, кладешь в середину одну-две столовые ложки мясной начинки, сверху еще картофель и формируешь котлетку (в общем сама приноровишься - на самом деле это очень просто).

Дальше эту котлетку неплохо бы обжарить, но это уже непосредственно перед едой.

??????????????????

?КАША СМОЛЕНСКАЯ?

??????????????????

1.5 стакана мелкой гречневой крупы (продела Только не путайте - у нас в магазинах проделом стали называть сечку. Продел - цельные, а не дробленые ядрышки, только мелкие.), 1 л воды, 2 луковицы, 2 корня пастернака, 2-3 ст ложки зелени петрушки, 1/2 ч ложки черного молотого перца, 0.5 стакана сметаны, 2 ст ложки топленого или сливочного масла, 1 ч ложка соли.

В подсоленный кипяток положить целую луковицу, мелко нарезанные корни пастернака, проварить 5 минут, затем засыпать крупой и варить на медленном огне, помешивая, до полного разваривания крупы. После этого луковицу вынуть, снять кашицу с огня, заправить перцем, петрушкой, сметаной, маслом, досолить и дать постоять под крышкой 15 минут для распаривания.

Лично я лук кладу порезанный, не люблю я продукты выкидывать. Кашица - это не ласкательное название. Это жидкая каша. В русской кухне (а это рецепт классической русской кухни) есть три вида каш - рассыпчатая (ядрышко к ядрышку, пересыпать можно), кашица (жиденькая, хоть наливай) и размазня (ни то, ни се, довольно тягучая, кстати, наименее уважаемый вид каши). Каша получается весьма острая, пряная. Просто прелесть. Такая свежесть во рту после нее. Совершенно переворачивает сложившееся представление о кашах и русской кухне. Съедалась всегда за один присест. Рецепт рассчитан на четыре порции.

??????????????????

?ФРУКТОВЫЙ УКСУС?

??????????????????

раздробленные ягоды или мелко нарезанные яблоки (1.5 кг) помещают в банку, заливают 1.5 л воды и добавляют 200 г сахара. Завязывают двухслойной марлевой салфеткой и ставят в светлое

помещение на 3 месяца, затем процеживают. Хранят в бутылках.

??????????????????????????????

?КАПУСТА СОЛЕНАЯ ПО-АРМЯНСКИ?

??????????????????????????????

Приготовить капусту - очистить. Порезать качаны на 4-6-8 частей (в зависимости от их размера).

Порезать морковь кубиками 0,3-0,5 кг. Свеклу порезать на дольки тонко 0,5-0,7 кг. Стручковый перец - 1шт на один слой закладки. Хрен - корень, чтобы хрустела капуста.

Маринад: Соль на 1л воды 1ст. ложку без верха, черный перец, лавровый лист, корицу, укоп зрелый - все сварить, остудить.

Капуста с расчета на 5 кг уже очищенной. Все это закладывается слоями в 3-х литровые банки на 3 слоя. Первый - капуста, второй - свекла, третий - морковь, а потом опять капуста, свекла и т.д.

Маринад залить в банки и закрыть капроновыми крышками. Банки должны постоять в комнате 3-5 дней, а затем их можно опускать в подвал.

??????????????????

?ТУШЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ?

??????????????????

Состав: баклажаны, картофель, репчатый лук, помидоры. {Примерно 2 крупных баклажана, 4-5 средних помидора, 4-5 крупных луковиц, ну а картофеля сколько положите, лучше чтобы по объему сковороды его было чуть меньше, чем остальных овощей вместе взятых}

Баклажаны режутся кружочками и обжариваются в растительном масле. Все остальные овощи так же нарезаются кружочками. В глубокую сковороду укладываются овощи слоями в следующем порядке: обжаренные баклажаны, картофель, лук, помидоры (все одновременно). Солим, наливаем воды примерно до середины слоя овощей и тушим до готовности картофеля. Никаких специй я не добавляю, чтобы не забивать вкус баклажан.

Тоже самое можно сделать с мясом (я готовлю только с говядиной), предварительно тушеным без всяких специй. Причем в сковороду мясо укладывается самым нижним слоем.

Подается горячим, со сметаной.

??????????????????????????

?КЕТЧУП ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКИЙ?

??????????????????????????

1,5 кг помидоров; 15 гр соли; 1 ч.л. русской (промышленной, готовой) горчицы; 0,5 ч.л. красного молотого перца; щепотка тертого мускатного ореха; 2 бутона гвоздики; 0,5 ч.л. корицы; 1-2 ст.л. 3%-ного уксуса.

Помидоры очистить от кожицы, нарезать, варить 30 мин с солью, затем протереть сквозь сито. В полученное пюре ввести все

пряности и уксус и варить на медленном огне 30-45 мин на медленном огне без крышки. Кетчуп в Румынии и Венгрии делают более острым, добавляя больше уксуса и перца, а также сахар, чего в Западной Европе избегают.

??????????????????

? КЕТЧУП АНГЛИЙСКИЙ?

??????????????????

3,9 кг помидоров; 100 мл 10%-ного уксуса; 750 гр сахара; 50 гр соли; 10 гр красного перца; 5 гр молотого имбиря; 3 гр молотой корицы; 3 гр молотой гвоздики; 1 литр (объем) лука и сельдерея мелко нарезанного; 4 литра воды. Приготовление аналогично вышеуказанному для кетчупов вообще. Сначала варят пюре из помидоров, лука и сельдерея, потом протирают, к нему добавляют пряности, после чего уваривают пюре на медленном огне - самый ответственный момент приготовления. Продолжительность уваривания соответствует пюре: спешить нельзя, так как испариться должна только вода, но не соки. Надо также следить, чтобы после выпаривания воды не произошло подгорание соков, осаждающихся на дно. Именно это может испортить аромат, вкус, консистенцию и сохранность кетчупа.

??????????????????????????

?КЕТЧУП "КИТАЙСКОГО ТИПА" ?

??????????????????????????

1,5 кг помидоров; 45 гр соли; 375 гр сахара; 120 гр 10%-ного уксуса; 5 гр чеснока; 4 гр молотой гвоздики; 30 гр молотой корицы. Приготовление аналогично вышеуказанному.

???????????????

?ТОМАТНЫЙ СОУС ?

???????????????

На растительном масле припускается репчатый лук, в него добавляется томат-паста (если нет свежих помидоров, они, конечно, лучше) и перечная паста. Тут же эти пасты разводятся сливовым соком (покислее) или любым другим соком по вкусу или водой. Если немного опоздать с соком, то потом может отделиться масло (может, я ошибаюсь, но я такое заметил). После этого добавляется свежесмолотый черный перец, первая закладка пряностей - в зависимости от фантазии, я обычно кладу петрушку, чабер, какао, имбирь, кориандр, чеснок, да мало ли что в голову взбредет (только не все вместе!!! тут нужно добавлять сочетающиеся пряности, я всегда под настроение делаю, так что правила не привожу, сам не знаю, но пока всем нравилось). Все это подогреть до начала побулькивания, потом добавить вторую закладку (повторить травки) и снять с огня. Добавить вторую закладку чеснока, закрыть крышку и дать немного подойти. Я

такие соусы делаю к макаронам, рису, мясу, курице, да просто так, слопать с булкой. Основная идея - свободное творчество. Я обычно не повторяюсь, чего и вам желаю. Но пряности подбираются сочетающиеся друг с другом и с блюдом, к которому подаются и в меру. К примеру, к рису или макаронам годится все, а вот к курице неплохо кориандр, какао, кокосовый орех, имбирь. Ну и конечно, можно пользоваться приправами - карри, хмели-сунели, тикка, тандори. На таких соусах можно учиться готовить - объем небольшой, а сочетания тут же проверяются.

??????????????????????

? ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ ?

??????????????????????

Берется 3 крупных баклажана, три таких-же помидора, и пару сладких (болгарских) перцев. Все это запекается в духовке до того момента, пока корка на всех овощах подсохнет и сморщится, лучше перец и помидоры положить в духовку чуть позже. За это время мелко нарезается репчатый лук и чеснок. Далее, когда овощи остынут, их необходимо отчистить от кожуры и мелко нарезать и все это перемешать, добавить соль, черный молотый перец и немного растительного масла. Кол-во лука и чеснока на свое усмотрение.

??????????????????

?КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ?

??????????????????

#1 Креветки размораживаются, промываются, очищаются от голов, ног и хитина так, чтобы последний сегмент хвоста и сами хвостовые плавнички остались нетронутыми (это был ключевой момент), опять промываются.

#2 Готовится сравнительно жидкий кляр (тесто), его рецепт возьмите в любой поваренной книге. Да, если предполагается к пиву - посолить его надо побольше.

#3 Разогревается емкость с растительным маслом (обязательно рафинированным) до температуры 130-180С.

#4 Креветки по одной берутся за хвост, окунаются в кляр, и погружаются в масло, где и плавают до приобретения темно-золотистого оттенка, точнее подберете экспериментально по вкусу. Масло "стрелять" при погружении не должно.

Подавать теплыми, из раздувшейся оболочки должен торчать лишь хвостик, за который их очень удобно брать руками.

??????????????????????????

?ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КЛЯРЕ?

??????????????????????????

Надо: кочан цветной капусты, растительное масло, 2 ст. л. муки, 2 яйца, 3 ст. л. молока.

Цветную капусту разобрать на кочешки и отварить до полуготовности (можно в СВЧ). Вынуть, чуть остудить, подсолить. Пока студится - сделать кляр: взбить яйца с мукой, постепенно разбавляя молоком. Довести тесто до густоты сметаны. В конце влить 2-3 ст. л. растительного масла. Кочешки обмакивать в кляр и, как водится, жарить в масле. Есть горячими.

??????????????????

?ФАСОЛЬ В ГОРШОЧКЕ?

??????????????????

Берется 1-2 (3-4) банки зрелой фасоли (есть такие консервы). Раскладывается по порционным горшочкам, либо в небольшие кастрюльки, слегка обмазанные растительным (только не подсолнечным) маслом, следующим образом: слой фасоли, жареного лука, затем грецких орехов, потом чеснока, слой мелко нарезанных соленых огурчиков и пять черных оливок (больших и жирных). Затем эта процедура повторяется несколько раз (пока горшочек не наполнится). Сверху водружается несколько зеленых оливок, рисуется кетчупом вензель, и все это посыпается киндзой. Ставится в горячую духовку на 20 мин. Вытаскивается и снова посыпается зеленью.

??????????????????????

?БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРЕЧЕСКИ ?

??????????????????????

Полкило говяжьего фарша и пару порезанных луковиц обжарить в кастрюле. Добавить 1/2 стакана томатного сока, 1/2 стакана сухого вина (м.б. воды), посолить, поперчить и посыпать нарезанной зеленью петрушки. Тушить под крышкой на слабом огне минут 15. Пока тушится, нарезать ломтиками баклажаны, кабачки и картошку (или одни баклажаны) - все вместе килограмма полтора. Можно ломтики обжарить, а можно и так. В форму выложить слоями: баклажаны, картошку, кабачки, фарш, картошку, баклажаны. Залить молочным соусом, посыпать тертым сыром и запекать минут 40.

Соус: поджарить в 2 ст. ложках сливочного масла 4 ст. ложки муки. Постепенно влить туда же 3 стакана горячего молока, растирая комки, и прокипятить.

??????????????????????

? ФАРШИРОВАННЫЙ КАРП ?

??????????????????????

Брать рыбу лучше большую и пожирней. Рыбу промыть, почистить, вытащить жабры, кишки, но животик не разрезать. Порезать ее кусками. Там, где проходит позвоночник, по обе стороны от него вырезать мякоть рыбы. Затем эту мякоть прокрутить через мясорубку, добавить 1 яйцо, немного соли, 1

ст.л подсолн.масла, 1-2 луковицы тоже через мясорубку, можно поперчить на любителя. Получился фарш, как на котлеты. Этим фаршем начиняем дырочки, где вырезали мякоть. Если фарш остался, положить его в отверстие пузочки (вот для чего его не надо разрезать). Выкладываем начиненную рыбу в кастрюлю, режем кружочками морковь, лук вместе с шелухой (это придаст рыбе золотистый цвет). Заливаем водой так, чтобы рыба скрылась. Немного посолить и варить часа 4, а то и больше, но до закипания варить на сильном огне, а как закипит, на маленьком. Крышкой не закрывать. Незадолго до выключения бросить 1-2 лаврового листа. Рыба получается сочной, проваренной и даже косточкой не подавишься - они мягкими будут.

??????????????

?ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ?

??????????????

1 этап: кислые яблоки (антоновка) нарезать кубиками (кожуру снять) и смешать с некоторым количеством корицы (чем больше, тем лучше). Внимание: сахар в яблоки не класть!

2 этап: Тесто: 4 желтка стереть со стаканом сахара + 0,5 ч. ложки соды, гашеной уксусом + 3 ст. ложки сметаны + 4 ст. ложки майонеза + 2-2,5 ст. муки + 250 гр. масла или маргарина.

3 этап: 4 белка взбить и осторожно, снизу вверх перемешать с тестом.

4 этап: Форму смазать жиром и посыпать сухарями. На дно формы положить примерно треть теста, разровнять, чтобы оно покрывало дно. Высыпать яблоки, сверху выложить остальное тесто.

5 этап: печь на слабом огне.

??????????????

?ПЬЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ?

??????????????

2 пачки маргарина (0,5 кг.) + 2,5 ст. муки + 1 ст. пива. Тесто на 2 часа в холодильник. Раскатываешь тоненько, делаешь кружочки, квадратики, ромбики и т.д. В зависимости от желаемого вкуса, посыпаешь солью или сахаром и в духовку. Я обычно их делаю солеными, что-то типа крекеров.

??????????????????

? УКРАИНСКИЙ БОРЩ ?

??????????????????

Берешь три средних свеклы, 1 головку капусты, 1 морковь, 1 луковицу, штуки три картофелины. Все это мелко нарезаешь, кроме свеклы (ее нужно положить в кастрюлю целой), складываешь в кастрюлю в таком порядке: картошка, свекла, капуста, лук, морковь. Теперь все это заливаешь бульоном (можно

просто водой + сливочное масло) и варишь до готовности свеклы. Затем свеклу вынимаешь, нарезаешь соломкой и обжариваешь в жире (любом) вместе со столовой ложкой томатной пасты. Затем поджаренную свеклу кладешь обратно в кастрюлю, борщ солишь, добавляешь пряности по вкусу, лавровый листик, перец. Варишь некоторое время, пробуешь.

??????????????

? РАКОВЫЙ СОУС ?

??????????????

Взять 25 раков, четверть стакана муки, две ложки масла, две ложки сметаны, ложку сыру и укропу, один лимон.

Раки сварить с солью и укропом, очистить ножки и шейки. Всю оставшуюся скорлупу истолочь, поджарить в масле, всыпать муку, размешать, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, влить сок из лимона, сметану, сыр, вскипятить и всыпать немного зеленого укропа.

Облить на блюде вареную курицу, мозги, рыбу, и проч., сгарнировать их раковыми шейками и ножками.

??????

?ЛЕЧО?

??????

2 кг помидоров перемалываем на мясорубке и варим 20 мин (помешивая) добавляем 500 гр порезанного болг. перца, головку чеснока (кусачками около 0.5 см), 1/2 красного перца (опционально), 1.5 ст ложки соли, 1/5 стакана сахара, 1/2 стакана подсолнечного масла и все варим минут 30 до готовности болг.перца.

??????????????????

?ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА?

??????????????????

1500 гр. свежей рыбы с хорошей филей (карп, щука, сазан, судак, бычки, либо любая комбинация двух видов рыб) 2 большие луковицы 2 морковки 1 большую свеклу 2 корня петрушки с зеленью 2 куска белого хлеба 2 яйца, соли, перца по вкусу лавровый лист

Почистить рыбу, вынуть глаза, срезать плавники. Промыть рыбу под струей холодной воды. Нарезать одну морковь, свеклу, одну луковицу и всю петрушку. Лавровый лист и нарезанные овощи положить на дно кастрюли.

Разрезать рыбу на части. Отделить филей от шкуры и костей. Пропустить филей через мясорубку, используя мелкую сетку. Пропустить оставшийся лук, морковь и хлеб, предварительно намоченный и хорошо отжатый. Добавить яйца, столовую ложку растительного масла, соль и перец по вкусу. Тщательно

перемешать фарш. Смочить руки в холодной воде и начинить фаршем, либо сделать шары желаемой величины.

Уложить приготовленную рыбу поверх овощей в кастрюлю, и залить холодной водой, чтобы покрыть рыбу. Воду подсолить по вкусу и добавить чайную ложку сахара.

Варить на медленном огне до готовности (1,45ч-2ч.) Дать рыбе остыть немного и аккуратно уложить ее на блюдо. Вынуть кружочки морковки и свеклу и положить по кружочку на каждую порцию рыбы. Остатки моркови и свеклы уложить вокруг рыбы. Процедить жидкость и ею залить рыбу. Либо слить в отдельную посуду и охладить. Дольки лимона и тертый хрен могут быть гарниром.

Получается 6 и более порций.

??????????????????????

? БУТЕРБРОДЫ С ГРИБАМИ?

??????????????????????

150 г свежих грибов (смесь нескольких видов), 50 г маринованных грибов, 30 г картофельного крахмала, 50 г молока, 100 г масла, зелень петрушки, 50 г сыра "Эменталь", 100 г ветчиннорубленной колбасы, 1 батон, соль.

Нарезанные грибы посолить и хорошо потушить. В молоке размешать крахмал, долить в грибы и загустить. Бутерброды намазать маслом, сверху положить охлажденную смесь, украсить маринованными грибами, сыром, колбасой и зеленью петрушки.

Подавать как закуску ко второму завтраку или полднику.

????????????????????????????????

?ВЕСЕННИЕ БУТЕРБРОДЫ СО СМОРЧКАМИ?

????????????????????????????????

250 г грибов (различные виды сморчков), 40 г масла, 50 г сыра, 2 крутых яйца, 1 батон, свекольный сок, зелень петрушки, черный молотый перец, кориандр, гвоздика, соль.

Кусочки слегка подсушенного батона намазать маслом и слегка обжарить. После этого сверху положить мелко нарезанные грибы, тушеные с луком и перцем. Сверху посыпать тертым сыром, мелко порезанным желтком, зеленью петрушки и оставшимся белком, подкрашенным свекольным соком. На бутерброды сверху можно положить кружочки свеклы, сладкий зеленый перец. Бутерброды можно также украсить иначе, лучше всего несколькими отдельно тушеными сморчками или другими грибами, например, маринованными или консервированными в масле.

??????????????????????

?ГРИБЫ А-ЛЯ ПРОВАНСАЛЬ?

??????????????????????

250 г грибов (калоцибе майский, рядовка серая, рыжик еловый), 40 г растительного масла, 1/16 л белого вина или сидра, 150 г говяжьего бульона, 150 г ветчины, 4 кусочка хлеба, половина лимона, соль.

Грибы порезать в виде лапши и тушить в половине порции растительного масла, постепенно добавляя мясной бульон. Затем добавить натуральное белое вино. Грибы положить на кусочки подогретой в масле ветчины и подавать к ним обжаренный на масле хлеб, спрыснутый лимонным соком.

??????????????????????????

? ГРИБ-ЗОНТИК С ЧЕСНОКОМ ?

??????????????????????????

200 г грибов (гриб-зонтик можно заменить мухомором розовым или белым грибом), 50 г сливочного или растительного масла, 4 зубчика чеснока, соль.

Гриб-зонтик порезать тонкими ломтиками, натереть чесноком с солью и обжарить на сливочном или растительном масле, чтобы они стали хрустящими. Подавать с салатом из помидоров и огурцов.

??????????????????????????

?ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ ?

??????????????????????????

250 г крупных, но молодых шампиньонов, 100 г ветчины, 50 г масла, 1-2 маленькие луковицы, 1/8 л молока, 50 г муки, 50 г твердого сыра, 20 г панировочных сухарей, 250 г риса, соль.

Шампиньоны помыть, очистить, а ножку отрезать. В шляпке сделать углубление, натереть лимоном и слегка обжарить на масле. Вырезанную массу обжарить с мелко нарезанным луком до золотистого цвета, добавить мелко нарезанную ветчину или копченый язык и мелко нарезанные ножки шампиньонов.

Все хорошо перемешать с белым соусом, приготовленным из масла, молока и муки. Подготовленные шляпки наполнить полученной массой, посолить, посыпать тертым сыром и панировочными сухарями, сверху сбрызнуть маслом, быстро запечь в духовке. Подавать с тушеным рисом, украсив дольками шампиньонов и зеленью петрушки.

??????????????????????????????????

?КОНВЕРТИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ С ГРИБАМИ ?

??????????????????????????????????

300 г грибов (зеленушка, рядовка серая, опята, сыроежки), 50 г сала, 200 г ветчины или ветчинорубленной колбасы, 2 луковицы, черный молотый перец, соль.

Грибы мелко нарезать и потушить с салом и луком. Добавить черный перец и соль. Когда грибы станут мягкими, их нужно

немного остудить, затем завернуть их в тонкий листик ветчины (или колбасы) в виде конвертиков. Уложить их на смазанный противень и запечь в духовке. Подавать с подсоленным батоном или белым хлебом.

??????????????????

? БОРЩ С ПИРОЖКАМИ?

??????????????????

200 г грибов (разные виды), 250 г свиных или говяжьих костей, 30 г лука, 30 г масла, 20 г муки, 75 г овощей, 500 г свеклы, уксус, лавровый лист, черный перец, сахар, соль.

Свеклу помыть и отварить в кожуре, когда остынет - очистить. Приготовить бульон из костей, овощей и мелко нарезанных грибов, добавить лавровый лист и несколько горошин черного перца.

Бульон процедить и долить немного уксуса. Добавить нарезанные кружочками овощи, свеклу и грибы, загустить мукой, обжаренной в масле. Все переварить. Готовый борщ по вкусу посолить и добавить сахар. Подавать с пирожками.

??????????????????

?ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ ?

??????????????????

Тесто: 120 г. муки, 1 желток, вода, соль.

Начинка: 400 г грибов (могут быть маслята), 30 г лука, 20 г масла, белок, 1 ложка панировочных сухарей, черный перец, соль.

Замесить очень густое тесто и отставить его на некоторое время, прикрыв миской. Потом его раскатать и порезать на квадратики, на которые положить начинку. Квадратики свернуть углом и два противоположных угла хорошо защипить. Затем варить их в соленой воде около 10 минут.

Начинка: Отваренные грибы мелко нарезать и тушить на масле с луком. Добавить панировочные сухари, белок и по вкусу посолить и поперчить. Подавать к борщу.

??????????????????????????????????

?ФАСОЛЕВЫЙ СУП С ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ?

??????????????????????????????????

200 г грибов (трубчатые грибы и сыроежки), 250 г костей, 50 г лука, 100 г белой фасоли, 1/8 л сметаны, 50 г овощей, соль.

Сварить бульон из костей, перед готовностью положить в него лук и овощи. Предварительно замоченную фасоль сварить, протереть через сито и разбавить процеженным бульоном из костей. Затем добавить порезанные грибы, часть сваренных и нарезанных овощей и хорошо переварить, потом заправить сметаной.

??????????????????????????????

?БУЛЬОН ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С ЯЙЦОМ?

??????????????????????????????

150 г шампиньонов, 2 яйца, 40 г масла, 40 г муки, вода, соль.

Слегка обжарить муку на сливочном масле до золотистого цвета. Разболтать два яйца, добавить их в муку, все перемешать и залить холодной водой. Предварительно мелко нарезанные и хорошо прожаренные грибы добавить в суп и варить 25 минут на среднем огне. Добавить соль по вкусу и мелко нарезанный лук-резанец (шнитт-лук).

??????????????

?ЩИ С ГРИБАМИ?

??????????????

180 г грибов, 280 г капусты, 250 г костей, 50 г масла, 20 г муки, 30 г риса, 1/8 л молока, 30 г лука, 50 г зеленого горошка или стручков зеленой фасоли, лук-резанец, соль.

Грибы очистить, помыть, порезать на мелкие кусочки и обжарить на масле с луком. В другой посуде потушить на масле капусту, порезанную "соломкой". Сварить отдельно бульон из костей с овощами, который потом процедить и добавить в него обжаренную слегка на масле муку. Затем положить в бульон грибы и капусту, слегка отваренный рис, затем зеленый горошек или стручки фасоли и мелко нарезанный лук-резанец. Посолить по вкусу и дать прокипеть.

?????????????????????

?ПИРОЖНОЕ "КАРТОШКА"?

?????????????????????

1 ст. сахара, 1 ст. молока, 2 ч. ложки какао, 200 гр. сливочного масла, 300 гр. ванильных сухарей, 200 гр. орехов, 0,5 ст. сахарной пудры, 1 ч. ложка какао для обвалки.

Размешать сахар с какао, влить горячее молоко, затем проварить до тех пор, пока сахар не разойдется. Снять с огня, всыпать сухари, пропущенные через мясорубку, добавить масло и хорошо вымешать. Разделать шарики. Измельченные орехи, сахарную пудру и какао смешать и обвалять в этой смеси пирожные. До подачи держать в холодильнике.

??????

?КЕКС?

??????

4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны,150 гр маргарина, 2 стакана муки, 1ч.л. соды

Размягченный маргарин растирается с сахаром до полного растворения кристаллов сахара, добавляются желтки, мука, сметана, сода (гашеная уксусом) и взбитые в пену белки. Быстро замешивается тесто.

Разложить тесто в форму или формы, обильно смазанные размягченным маргарином или маслом. Формы заполняют не более 3/4 объема.

Аккуратно, чтобы не встряхнуть, поставить в нагретую духовку. Выпекают при температуре 180/200 С примерно в течение 1 часа (в моей духовке выпекаются всегда дольше).

Не рекомендуется при выпечке первые полчаса трогать формы с кексами, так как при неосторожном обращении кексы могут осесть.

??????????????????

?РОГАЛИКИ ТЕТИ ЗОСИ?

??????????????????

16 ст. ложек молока, 20 гр. дрожжей, 1 ст. ложка сахара, муки и жира - сколько возьмет (приблизительно 100-150 грамм жира, а вот муки как получится - когда месишь тесто, чувствуешь), соль. Тесто замесить сразу, без выстаиваний и опары (этим хорош рецепт - замесил и можно печь).

Скалкой раскатываем небольшие кружочки (как на вареники), в середину - повидло, делаем рогалик, верхней частью окунаем рогалик в молоко, затем в сахар, и на противень.

На противне получается что-то около 20 штук небольших рогаликов. Печь на небольшом огне. Хорошо с молоком, чаем, кофе, etc...

?????????????

?ФИЛЕ ИНДЕЙКИ?

?????????????

Если посолить поперчить чесноком обмазать, потом либо завернуть в тонкий жирный бекон, либо нашпиговать беконом так чтоб он торчал из мяса, в верхней части, в процессе готовки жир должен равномерно стекать со всех сторон. Да если обматывать беконом нужно еще нитками поверх обмотать, а последние 10 минут по возможности бекон снять и подрумянить мясо. Готовить все в духовке, долго, или очень долго если большой кусок. Рецепт пригоден так же для целой индейки, но тогда обмазать нужно и изнутри, можно также чево-нибудь внутрь положить, например сушеных грибов или грецких орехов.

??????????????

? МЯСНОЕ СУФЛЕ ?

??????????????

0,5 кг мясного фарша 100 гр сливочного масла 1/2-1 стакан молока 2 столовые ложки муки 1 яйцо Соль по вкусу

Все продукты взбить (лучше миксером), выложить на противень и запечь в духовке.

??????????????????????????????

?СОСИСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ?

??????????????????????????????

Из молока, муки, яйца и соли приготовить однородное жидкое тесто, как для оладий. Дать постоять в течение часа.

Сосиски наколоть вилкой и опустить на несколько минут в кипящую воду, снять оболочку.

Растопить жир на сковороде, выложить разрезанные вдоль сосиски, залить приготовленным тестом, посолить (при желании можно слегка поперчить) и поставить в горячую духовку. Запекать при температуре 220-250 около 40 минут. Готовое блюдо можно подать или в той посуде, в которой запекалось или выложить на плоское блюдо. К столу подать любой соус, острый салат или маринад.

На 4 порции: сосиски - 450г, молоко - 1,5 стакана, 1 яйцо, 30г жира, 150г муки, соль, перец по вкусу.

??????????????????????????????

?ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ N 1?

??????????????????????????????

Слегка обжариваешь печенку, и на мясорубку ее прям горяченькую, добавляешь спассерованные лук, очень мелко натертую морковь, в большом количестве сливочного масла, перец и соль по вкусу, и еще сливочного масла по вкусу в еще неостывший фарш.

??????????????????????????

? ЯБЛОЧНОЕ КРЕПКОЕ ВИНО?

??????????????????????????

Приготовляют из яблочного сока с добавлением небольшого количества рябинового сока для лучшего осветления вина. Обычно лучшее вино получается при следующем соотношении соков: 90% яблочного и 10% рябинового. На 10 л вина расходуют 7 л смеси соков.

Для получения сусла берут 6,3 л яблочного сока (лучше осенних или зимних сортов) и 0,7 л рябинового сока с добавлением 2,5 кг сахара и 1,5 л воды.

При отсутствии рябинового сока берут один яблочный в количестве 8 л и добавляют 2,1 кг сахара и 0,8 л воды. После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разливают в бутыли и ставят на брожение, внеся в них приготовленную закваску. Брожение продолжается 7-10 дней. В результате брожения получается вино крепостью 5-11 гр. Для доведения крепости до 16 гр. вино спиртуют. На 10 л указанного вина берут 0,5 л спирта или 1 л водки высшей очистки. Спирт или водку равномерно распределяют по бутылям, а содержимое тщательно перемешивают веселкой до получения однородной

крепости вина в бутыли. После спиртования вино выдерживают в бутылях 5 суток, чтобы спирт соединился с вином полностью. После этого вино фильтруют и разливают в бутылки. Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-сладкого вкуса с ароматом свежих яблок.

??????????????????????????

? РЯБИНОВОЕ КРЕПКОЕ ВИНО ?

??????????????????????????

Для получения хорошего рябинового вина (ввиду терпкого и горького вкуса рябины) к рябиновому соку добавляют 20% яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок а 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления сусла берут 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара и добавляют 4 л воды. Готовят крепкое рябиновое вино так же как и яблочное. Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и слегка терпкий вкус с приятной горечью.

??????????????????????????

?ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДНОЙ РЯБИНЫ?

??????????????????????????

Плоды очищают, моют, раздавливают (дробят) деревянным валиком на доске, установленной над кадкой или другим сосудом, чтобы в него стекал сок. Для полного отделения сока мезгу оставляют в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18-20 гр. Для брожения. Забродившую мезгу отжимают через холстину. Сок процеживают через марлю и сливают в бутыль или бочку, а выжимки помещают в кадку, залитую водой (50% от количества сока), и оставляют на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих, дубильных и других веществ. Через сутки эту массу снова отжимают, сок смешивают с соком первого отжима.

В сок добавляют сахар (250-300 г на 1 л сока). Сначала лучше положить половину сахара, а через 2-3 дня, когда разовьется бурное брожение, положить остальной сахар. При добавлении сахара его предварительно растворяют в небольшом количестве сока.

Бутыль или бочку заливают на 3/4 объема иначе при бурном брожении сок вспенится и часть его вытечет. Бутыли и бочки с бродящим соком не следует плотно закупоривать, т.к. при брожении образующийся углекислый газ может разорвать бутыль. Лучше сосуд закрыть ватной пробкой, через которую выходит углекислый газ и не проникают из воздуха микроорганизмы.

Удаление углекислоты можно провести через водяной затвор: проделав в пробке бутылки отверстие, вставить в него резиновый

шланг, а щели между шлангом и пробкой залить воском. Второй конец шланга опустить в поставленную рядом банку с водой. Выделяющаяся в процессе брожения углекислота будет по шлангу поступать в банку и поглощаться водой.

Для брожения бутыли и бочки с соком ставить в теплое место (18-20 гр.). В течении 10-12 суток протекает бурное брожение, сок пенится, из него выделяется углекислый газ затем брожение затихает, и в течении 15-20 суток протекает тихое брожение. За это время сахар выбродит, из сока получается молодое вино. Его осторожно сливают с осадка. Это можно сделать при помощи резиновой трубки.

Снятое с осадка молодое вино на вкус грубое, терпкое, в нем ощущается спирт. В него нужно добавить сахар 150 г на 1 л. Через месяц, когда растворенный сахар соединится со спиртом и другими составными частями вина, последнее становится приятным на вкус. Чем дольше вино выдерживают при температуре 6-8 гр., тем лучше будет его вкус.

??????????????????????????????

?ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ N 2?

??????????????????????????????

Берешь печенки грамм 700-800, 2 средних луковки, 1 большую морковку. Теперь, если печень куриная, то растапливаешь на сковороде куриный жир, а если говяжья или свиная, то сало. Практически можно обойтись и просто №маслом, но на жиру вкуснее.

Лук режешь - жаришь. Пока жарится лук чистишь и трешь на крупной терке морковку, потом кладешь ее в лук. Еще немножко жаришь. За это время режешь печенку. Ее тоже жаришь, добавив перца и лаврушки. Тут главное не пережарить, а то печенка превратится в подметку. Соль, естесственно, почти перед концом жарки.

Как пожарилась - можно прямо горячей пропустить пару раз через мясорубку. Если мясорубка ручная - придется ждать пока остынет.

Если хочется совсем равномерную массу, можно после всего и миксером домешать, но, по-моему, это уже излишество.

Если не жалко, можно добавить туда сливочного масла, будет мягче. Но на вкус влияет мало.

??????????????????

? ОВСЯНЫЕ ПРЯНИКИ?

??????????????????? Мука - 250 г, сахар - 200-250 г, овсяные хлопья ("Геркулес") - 250 г, сода - 1/2 ч ложки, лимонная кислота, мед, яйца - 2 шт, масло сливочное - 250 г, орехи

Смешать все компоненты кроме масла сливочного и орехов.

Добавить масло и орехи - вымесить тесто. Сформировать пряники, выложить на смазанный маргарином протвень и - в нагретую духовку минут на 30 - 40.

??????????????????????????????

?БЛЮДО ИЗ ИНДЕЙКИ, КУРЯТИНЫ ?

??????????????????????????????

Разрезаем на не очень маленькие кусочки кладем в кастрюльку обязательно солим, перчим и тушим. Отдельно в сковородке готовим соус. Насыпаем где-то пол стакана муки и жарим, (пока без масла). Как только мука порозовеет, добавляем потихоньку воды, все время помешивая, чтобы не было комков. Получается полу жидкая кашица. Ее мы пока оставляем. Теперь нужно пожарить побольше лука на подсолнечном (или др.) масле и добавить томатную пасту (вместо пасты можно использовать свежие мелко нарезанные помидоры.) Все это тоже можно слегка посолить и поперчить, и затем смешиваем с мучной кашицей. Всю эту массу выливаем в кастрюльку с уже потушившейся индейкой, даем вскипеть. Кто любит можно добавить мелко нарезанную зелень.

??????????????????????????????

?ЗЕЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ С ОРЕХАМИ?

??????????????????????????????

У 500 г зеленых орехов нужно срезать верхушку, ложкой вынуть середину посолить, дать постоять несколько минут, после чего слить образовавшуюся жидкость. Теперь приготовим фарш нарежем зелень петрушки, сельдерея, укропа посолим, добавим 4 зубка толченого чеснока и все хорошо перемешаем Этой массой зафаршируем помидоры, положим в один слой на сковородку накроем крышкой и тушим до готовности. Готовые помидоры заливаем приправой из измельченных ядер грецких орехов (1 стакан), 4 толченых зубка чеснока молотого черного перца, разбавленных по вкусу уксусом или лимонной кислотой.

??????????????

?ПИРОГ "ВАСЯ"?

??????????????

Тесто: 200 г маргарина, 1 яйцо, стакан сахара, 3 стакана муки, 1 чайная ложка соды, погашенная уксусом. Для начинки можно взять любое кисло-сладкое повидло или не очень жидкое варенье (смородина, яблоки, сливы, абрикосы), можно со свежими яблоками. Теперь собственно сам процесс. Режем маргарин на кусочки и ставим в какой-нибудь посудине ненадолго на огонь, чтобы растаял, при этом не забывая помешивать. Сняв с огня, добавляем стакан сахара, затем яйцо, муку и соду. Вымешиваем тесто. Тесто не должно быть эластичным, а хотя бы немного

напоминать рассыпчатое (в процессе приготовления сразу будет ясно, словами трудно передать). Смазываем противень жиром и выкладываем на него половину теста слоем где-то в 1см, скалкой раскатывать не надо, а просто ручками разровнять. Смазываем повидлом, а затем выкладываем поверх оставшееся тесто. Некоторые предпочитают натирать его на терке прямо над нижним слоем, я же просто "крошу" тесто поверх начинки. Получается такая неровная поверхность, сквозь которую проглядывает начинка. Ставим в духовку минут на 15-20, не в очень горячую, а то сгорит за 2 минуты. Когда хорошо и равномерно подрумянится готов. Снимать надо остывшим или коль невтерпеж, разрезать на противне на куски и аккуратно снять.

??????????????????????????

? ЧАХЫРТМА ИЗ БАКЛАЖАНОВ?

??????????????????????????

Баклажаны нарезать на кружочки, посыпать солью и подержав отжимают сок (горечь). Затем жарят на масле с луком, перчат, солят, заливают взбитым яйцом и запекают в духовке. При подаче заливают топленым сливочным маслом и посыпают зеленью.

???????

?ДОЛМА?

???????

Баранину пропускают через мясорубку вместе с луком (это классика, а лично я готовлю из обычного говяжьего фарша). В фарш добавить соль, перец, рис и _много зелени_ - кинза, мята.

Листья винограда (свежие где ж взять, значит квашеные) ошпарить кипятком, если грубые - еще раз.

Заворачивать шарики из фарша в листья и ровно-плотно складывать в кастрюлю. Залить до половины водой и тушить положив сверху тарелку (иначе будет кипеть и разворачиваться).

Подавать с мацони или сметаной!

???????????

?СУП "ПИТИ"?

???????????

Баранина режется на куски весом примерно 55-60г. Горох (нут) замачивается в течении 5-6 часов. Мясо и горох кладут в питишницу (кастрюлю) и варят на медленном огне, за 30 минут до готовности добавляют крупно нарезанный картофель, крупно нарезанный лук, промытую алычу или чернослив, соль, настой шафрана и доводят до готовности. Летом шафран можно заменить помидорами.

??????????????

?КЮФТА-БОЗБАШ?

??????????????

Из костей баранины варят бульон, а мякоть пропускают через мясорубку вместе с репчатым луком. В фарш добавляют ряс, соль, перец, перемешивают и формируют шарики. В середину каждого шарика кладут 2-3 штуки промытой сушеной алычи.

В бульоне сварить замоченный предварительно горох (нут), положить шарики из фарша, картофель, мелко нашинкованный и поджаренный лук, а за 15-20 мин. до готовности кладут перец, настой шафрана, соль, доводят до готовности. При подаче на стол посыпают зеленью - кинзой, а зимой сушеной мятой.

??????????????????

? ПЕЧЕНЫЕ ЛЕПЕШКИ ?

??????????????????

Печень (любая) пропускается 1 раз через мясорубку, добавляется большое количество лука (тоже через мясорубку пропустить), посолить, поперчить. И ВСЕ!!! Испекать на хорошо разогретом масле.

Лука берем 1/3 от объема печени. Или больше, или меньше кому как нравится. Некоторые добавляют немного муки - я не советую, тогда лепешки более жесткими получаются. А без муки печенка на горячей сковородке и так быстро схватывается. Жарятся моментом, только одна сторона готова - перевернуть на другую, затем закрыть крышкой и "потомить" минуты 3. ЕДИНСТВЕННОЕ УСЛОВИЕ - эти лепешки хороши только горячими.

???????????????

?РИС ИЗ ДУХОВКИ?

???????????????

(Термостат 5, подготовка 3 мин., приготовление 35 мин.) 350 г. риса, 3 л. воды, 15 г. соли, 60 г. сливочного масла

Всыпать вымытый рис в кипящую соленую воду. Варить 10 мин. Слить воду. Добавить сливочное масло, осторожно перемешать. Закрыть кастрюлю и поставить в теплую духовку на 25 мин. Зерна остаются целыми, но мягкими. Этот рис можно подавать как отдельно блюдо или как гарнир к другим блюдам.

??????????????????

?РИС ПО-КРЕОЛЬСКИ?

??????????????????

(Подготовка 3 мин., приготовление 10 мин.) 350 г. риса, 3 л. воды, 15 г. соли, 30 г. сливочного масла

Положить вымытый рис в кипящую соленую воду. Кипятить 10 минут без крышки. В этот момент рис надо попробовать, он должен быть хрустящим. Вылить в дуршлаг и быстро промыть холодной водой. Тотчас разогреть со сливочным маслом. Если

надо, досолить.

??????????????

?РИС ОБЖАРЕННЫЙ?

??????????????

(Подготовка 5 мин., приготовление 15 мин.) 350 г. риса, 50 г. сливочного масла или жира птицы, 1 л. бульона

Вымытый и высушенный рис обжарить на сковороде в топленом масле. Жарить 4-5 мин., постоянно перемешивая. Когда зерно станет золотистого цвета, влить воду, лучше бульон, посолить, поперчить. Варить 15 мин.

?????????????

? РИС В ЖИРУ ?

?????????????

(Подготовка 3 мин., приготовление 15 мин.) 350 г. риса, 1 л. бульона, 1 головка репчатого лука, 50 г. сливочного масла или жира птицы

Вымытый рис положить в кипящий бульон с луком, "букетом гарни", жиром, солью, перцем. Варить при слабом нагреве 15 мин. без крышки. Подавать отдельно или к белому мясу птицы, телятине.

??????????????????????????

? РИС СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ ?

??????????????????????????

(Подготовка 3 мин, приготовление 35 мин.) 350 г. риса, 60 г. сливочного масла, 15 г. соли, 3 л. воды

Сварить рис по рецепту 821. Дать хорошо стечь воде. Полить растопленным сливочным маслом и тотчас подать.

??????????????????

?РИС ПО-ИТАЛЬЯНСКИ?

??????????????????

(Подготовка 7 мин., приготовление 35 мин.) 350 г. риса, 50 г. сливочного масла, 60 г. сыра пармезан (терочного), 15 г. соли, 3 л. воды, перец, мускатный орех.

Сварить рис по рецепту 821. Слить воду. В момент подачи добавить сливочное масло маленькими кусочками, натертый сыр, перец и немного натертого мускатного ореха.

??????????????????????????

?РИС С ТОМАТНОЙ ПОДЛИВКОЙ?

??????????????????????????

(Подготовка 3 мин., приготовление 35 мин.) 350 г. риса, 50 г. сливочного масла, 30 г. натертого швейцарского сыра, 40 г. сыра пармезан (терочного), 15 г. соли, 2 л. воды, 200 г. томатной подливки (ее рецепт см. далее)

Приготовить рис по-итальянски (826). Добавить томатную

подливку, а также специи.

??????????????????????

? РИС ПО-КРЕСТЬЯНСКИ ?

??????????????????????

(Подготовка 10 мин., приготовление 20 мин.) 300 г. риса, 150 г. сала постного и жирного, 50 г. топленого свиного сала, 80 г. натертого сыра, 1 головка репчатого лука, 2 л. жирного бульона, зелень

Поджарить кубики сала и нарезанный лук в топленом свином сале, добавить рис, дать ему пропитаться жиром, перемешивая 2-3 мин., залить горячим бульоном. Добавить соль, перец, "букет гарни". Когда рис будет готов, заправить мелко натертым сыром.

??????????????????????????????

? ВЕНОК ИЗ РИСА ПОД МАЙОНЕЗОМ ?

??????????????????????????????

(Подготовка 10 мин., приготовление 15 мин.) 350 г. риса, 3 л. воды, 15 г. соли, 0.25 л. майонеза

Сварить рис по рецепту 821. Слить воду, охладить рис. Выложить на блюдо венком, заполнить центр густым майонезом. По желанию можно украсить кружочками помидоров и нарезанной петрушкой. Полить соусом винегрет (См. ниже)

??????????????

?РИС А ЛЯ ФОР?

??????????????

(подготовка 15 мин., приготовление 30 + 15 мин.) 350 г. риса, 15 г. соли, 3 л. воды, 40 г. сливочного масла, 40 г. муки, 0.25 л. молока, 25 г. паприки, 125 г. грибов

Сварить рис по рецепту 821. Во время варки приготовить соус - растопить масло на сковороде, всыпать муку, залить молоком. Добавить паприку, измельченные грибы, сметану. Готовый рис выложить горкой на блюдо и облить соусом. Подавать горячим.

????????????????????????????

?РИС ЖАМБАЛАЙЯ СО СВИНИНОЙ?

????????????????????????????

(подготовка 15 мин., приготовление 25 мин.) 300 г. риса, 400 г. свиного жаркого, 2 головки репчатого лука, 100 г. ветчины, 100 г. жирного сала, зелень, перец кайенский, 1 л. воды или бульона

Поджарить на сковороде кубики сала и мелко нарезанный лук. Вынуть лук и кусочки сала, а в полученном жиру обжарить кусок свинины. Опять положить лук и кусочки сала, положить кубики ветчины. Влить кипящий бульон. Кипятить 15 мин. Положить вымытый рис, зелень, соль, перец. Варить 10 мин.

???????????????

?РИС СО СПАРЖЕЙ?

??????????????

(подготовка 30 мин., приготовление 20 мин.) 300 г. риса, 1 небольшой пучок спаржи, 100 г. сливочного масла, 40 г. рисовой муки, 1 стакан сметаны, 250 г. хлебного мякиша

Сварить рис по рецепту 821. Одновременно приготовить крем из спаржи. Очищенную спаржу положить в кипящую соленую воду и варить до тех пор, пока не станет совсем мягкой, протереть через сито.

Разогреть в кастрюле 60 г. сливочного масла, положить в него рисовую муку и постепенно вливать горячую воду. Потом добавить сметану и пюре из спаржи. Посолить, поперчить. Смешать все с готовым рисом. Из хлебного мякиша и сливочного масла приготовить маленькие канапе одинакового размера. Обжарить их на сковороде или в духовке. Выложить на блюдо венком, смазав каждое канапе рисом со спаржей. Оставшуюся смесь выложить в центр венка.

?????????????

?РИС С КАРРИ?

?????????????

(подготовка 5 мин., приготовление 15 мин.) 350 г. риса, 2 средние головки лука, порошок карри, 1 л. бульона, 60 г. сливочного масла

Обжарить измельченный лук в половине количества сливочного масла. Когда лук хорошо подрумянится, положить рис, карри, соль, перец. Тщательно перемешать, и влить бульон. Варить при слабом нагреве 15 мин. В момент подачи положить оставшееся сливочное масло.

??????????????

?РИС С ПАПРИКОЙ?

??????????????

Готовить по рецепту 833, заменив карри паприкой.

??????????????

?РИС С ШАФРАНОМ?

??????????????

(подготовка 5 мин., приготовление 15 мин) 350 г. риса, 10 г. шафрана, 1 л. бульона, 1 головка репчатого лука, 60 г. сливочного масла, 100 г. томатной подливки.

Готовить по рецепту 833, заменив карри шафраном. Добавить томатную пасту за несколько минут до окончания варки.

????????

? ПЛОВ ?

????????

(подготовка 5 мин., приготовление 20 мин.) 350 г. риса, 70 г. сливочного масла, 50 г. нарезанного лука, вода или бульон.

Разогреть 50 г. сливочного масла, положить в него сухой рис с луком. Мешать, не давая обжариваться. Влить в кастрюлю с рисом кипящую жидкость (1,5 объема риса). Довести до кипения, посолить, поперчить. Накрыть крышкой. Варить при слабом нагреве. Когда жидкости не останется, положить кусочки сливочного масла и перемешать.

??????????????????????????

?РИС С СОУСОМ "ФИНАНСИСТ"?

??????????????????????????

(подготовка 5 мин., приготовление 10 мин.) 350 г. риса, 0.5 л. соуса "финансист", 3 л. воды или бульона.

Сварить рис по рецепту 821. Слить жидкость. Смешать с соусом (см. ниже) Посолить, поперчить. Выложить на блюдо и подавать как гарнир к вареной курице.

??????????????????????

?ЛАТУК МАТУШКИ МАРИИ?

??????????????????????

(подготовка 30 мин., приготовление 45 мин.) 200 г. остатков куриного мяса, 150 г. риса, 1 яйцо, 1 шт. салата-латука, сметана.

Провернуть через мясорубку остатки мяса. Вымыть рис. Смешать сырой рис с мясом и яйцом. Посолить, поперчить. Сформовать маленькие шарики. Засунуть каждый шарик в лист салата. (Предварительно листья салата ошпарить кипятком, чтобы было легче заворачивать.) Уложить на противень, полить сметаной и поставить в духовку со средним нагревом на 45 мин.

??????????????????????

?ТОМАТНАЯ ПОДЛИВКА?

??????????????????????

(подготовка 30 мин., варка 2.5 часа) 2 кг. помидоров, 100 г. лука, овощной набор, соль, черный перец.

Целые и очень зрелые помидоры порезать на четыре части и томить вместе с овощным набором, луком, солью и перцем в кастрюле без добавления воды. Кипятить 45 мин., часто помешивая. Протереть через сито. Разлить по маленьким бутылкам, герметически закрыть пробкой. Стерилизовать 1,5 часа в водяной бане. Содержимое откупоренной бутылки должно быть использовано за один раз.

??????????????????????

?ЗОЛОТИСТАЯ ПОДЛИВА?

??????????????????????

(подготовка 10 мин., варка 20 мин.) 50 г. сливочного масла, 60 г. муки, 0.5 л. бульона или горячей воды.

Масло растопить, когда оно прогреется и начнет дымиться, добавить муку и прожарить, помешивая, до золотистого цвета.

Постепенно влить горячую жидкость, не переставая помешивать. Посолить, поперчить.

??????????????????

? СОУС "ФИНАНСИСТ" ?

??????????????????

(подготовка 25 мин., варка 25 мин.) 0.5 л. золотистой подливы, приготовленной на курином бульоне, 200 г. телятины, 125 г. кнелей, 100 г. шампиньонов, 50 г. петушиных гребешков, 100 г. мадеры или сок лимона.

Приготовить золотистую подливу (38), разведенную бульоном из птицы, добавить мадеру или лимонный сок. Положить в соус нарезанную кусочками телятину, приготовленную, как указано ниже, грибы, фрикадельки и вареные петушиные гребешки. Проварить на слабом огне 6 мин. Посыпать приправами.

Приготовление телятины: Вымочить телячью зобную железу в холодной воде в течение 5 часов, затем положить в положить в холодный кур-буйон, в котором уксус заменен лимонным соком, довести до кипения и варить 5 мин. Удалить пленку и хрящики, завернуть в салфетку, накрыть доской и положить сверху груз в 2 кг. Держать под прессом 1 час, после чего использовать для приготовления.

??????????????

?СОУС ВИНЕГРЕТ?

??????????????

(подготовка 5 мин) 1 ст. ложка уксуса, 3 ст. ложки растительного масла, мелко нарезанная зелень, соль, перец.

Смешать все, предварительно растворив соль в уксусе. Вариант: Готовя соус для курицы или рыбы, вместо 3 ложек растительного масла взять 2 ст. ложки томатной пасты, разведенной в 1 ст. ложке уксуса

??

?СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ?

??

Всяческие потрошка очистить от оболочек, залить водой, положить луковку, лаврушку, перец-горошек, можно корешок какой-нибудь и варить, как обычный бульон, снимая пену. Варится значительно быстрее мяса. Выловить и выкинуть лук, лаврушку и возможные коренья. Затем засыпать лапшу. Домашнюю вкуснее конечно, но можно и покупную. Отдельно пожарить натертую морковку с измельченной луковицей (новой). Все это аккуратно перебазировать из сковороды в кастрюлю, добавить травок для аромата, закрыть крышкой, дать один раз

вскипеть и сразу же снять с плиты.

??????????????????

? КОЛБАСА ХОЗЯЙСКАЯ?

??????????????????

Мелко крошат десять фунтов свиного и пять фунтов говяжьего мяса. Добавляют полкварты соли, прожаренной и толченой, немного селитры, неполный ковш (в четверть кварты) спирта, полтора лота простого перца зерном, столько же молотого, поллота английского перца молотого, один лот гвоздики. Старательно размешивают массу, туго начиняют ею кишки, завязывают, катают по столу и оставляют на ночь.

Назавтра колбасы придавливают и так они лежат еще неделю. Потом их сушат на ветру, вялят две недели и снова вешают на ветер. Хранят в сухом зерне или сене.

/* от себя добавлю - колбасу после приготовления можно спокойно хранить в холодильнике */

??????????????

?КОЛБАСА ВЕНСКАЯ?

??????????????

Говядины фунтов пять, свинины три фунта очищают, мелко режут, хорошо перемешивают и оставляют в решете на двадцать четыре часа. Сало, покрошенное мелкими кубиками, посыпают четырьмя лотами соли в отдельной посуде. После в мясо сыплют соли лотов десять, кардамона три лота, простого молотого перца четыре лота, перемешивают все вместе с салом и полученной массой начиняют говяжьи кишки, накалывая их возле завязки. Потом делают так, как с другими колбасами (см.выше).

Можно брать нежирную говядину, свинину и свежее сало поровну. Начиняют и готовят такую колбасу так, как уже указано.

??????????

? ПЕЧЕНЬЕ ?

??????????

Сейчас буквально за 15 минут сделала миленькое печеньице. Неплохо при неожиданном приходе гостей: 1 желток растереть с 1 стол. л. сахара, добавить 100 г размягченного масла, потом 1 стак. муки. Тесто готово. Отщипнуть немного, скатать шарик и размять в форме кружочка прямо на лист (смаз-й подсолнечным маслом).

Выпекала при 180-190 до полуготовности (небольшого подрумянивания). Пока пеклось взбила белок с сахаром, вытянула лист, выложила на каждое печенье взбитый белок и еще немного подержала в духовке. Лично я немного перестаралась - тесто получилось коричневатым, а можно и поменьше, все равно пропечется.

??????????????????????????

?САЛАТ РЫБНЫЙ/КАЛЬМАРОВЫЙ?

??????????????????????????

Рис для этого салата я готовлю по рецепту В.Похлебкина: "Как варят на Востоке. Точное соотношение: 200 (риса) : 300 (воды). Вода - кипяток, сразу же... Плотная, наиплотнейшая крышка, не оставляющая никакого зазора между собой и кастрюлей, а для того, чтобы не растерять точно отмерянный пар, - груз, тяжелый гнет на крышку, который не давал бы подняться ей даже в наивысший момент кипения.

Раз все точно рассчитано, то и время варки должно быть абсолютно точно: 12 минут. Огонь: три минуты сильный, семь минут умеренный, остальные - слабый. Каша готова. Пусть она постоит на плите ровно двенадцать минут. Затем откройте. Перед вами - рассыпчатая каша, чуть плотноватая.

Положите поверх нее кусочек сливочного масла граммов в 25-50, чуть-чуть посолите, если любите солоно. И размешайте ложкой как можно равномернее, но не мня "куски", не растирая кашу."

После того, как рис остынет, я добавляю в него в зависимости от того, что у меня на данный момент есть из рыбных консервов - самое лучшее конечно лососевые в собственном соку, но можно и в томате (в этом случае не нужно добавлять соус-майонез), или мелко нарезанные кальмары (вареные или консервы). Режу мелко репчатый лук, добавляю вареные крутые яйца - рубленные, для особых гурманов можно добавить "апельсин, вкусный апельсин, бесконечно вкусный апельсин", ну и по желанию, или если недостаточно собственного сока из консервов, можно добавить майонез. "Вкуус специфический".

??????????????????

?АЙВОВАЯ НАЛИВКА?

??????????????????

Режем айву на мелкие кусочки (само собой помыв), кладем в стеклянную банку с герметично закрывающейся крышкой, заливаем водкой, чтобы айва была едва прикрыта слоем водки и оставляем на окне, на солнце, около месяца, пока айва почти обесцветится. Сливаем, отжимаем айву, добавляем сахар из расчета 0.5 кг на 1 литр жидкости (для айвы можно и поменьше, она сладкая), размешиваем его до растворения, разливаем по бутылкам, ставим в прохладное место (холодильник). Месяца через три - готово. Чем дольше хранишь, тем вкуснее (если остается). Из отжимок варишь варенье (за что особенно люблю айву). Идеально сохраняет вкус и аромат. Можно использовать и в натуральном виде, но от этого дела трудно оторваться, очень

легко пьется. По этой технологии можно делать наливки хоть из табуреток.

?????????

?САЦИВИ ?

?????????

Готовиться Сациви из индюшки, но можно и из курицы. Ложим птицу в кастрюлю с водой и варим 20-30 мин. Пока вариться - готовим соус : - грецкие орехи перекручиваем на мясорубке или потираем на железной терке.

Ложим курицу на блюдо - остывать. После остывания - натираем солью. Жир, поднявшийся с бульона, выливаем на сковородку и пассируем на нем мелконарезанный лук, не сильно его зажаривая.

На разделочную доску выливаем уксус и поливаем уксус на руки. В орехи добавляем молотый перец. Теперь руками выдавливаем масло из орехов и сохраняем его в отдельной посуде (рекомендации истинных ценителей этого блюда).

Птицу после натирания солью кладем на 20 мин в духовку. Пока она в духовке, мы давим чеснок, нарезаем кинзу. Высыпаем в кастрюлю орехи и заливаем их бульоном до консистенции жидкой сметаны. Солим и вливаем ореховое масло. Курицу разрезаем на порционные куски и помещаем в соус.

??????????????????????????????????

? УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ (ОТ МАЛИНИНА) ?

??????????????????????????????????

Перемалываем на мясорубке 1 кг телятины и 0.5 кг свинины с 1 зубцом чеснока и 1 луковицей.

Разбиваем 3 яйца, добавляем стакан воды и взбалтываем. В яйца добавляем 5 стаканов муки - делаем тесто. Фарш перемалываем 2 раза, затем добавляем 1 стакан воды. Соль - по вкусу. Варим пельмени в бульоне (Малинин рекомендует бульонные кубики, хотя по канонам требуется бульон из свинины и говядины).

??????????????????

? ИСПАНСКИЙ ПЛОВ ?

??????????????????

Нарезаем мелко баранью ногу. Натираем на крупной терке морковь, а еще лучше - нарезаем "спичечками" (СЕКРЕТ).

Наливаем 200г растительного масла в казан. Бросаем туда 1 луковицу, чтобы плов не пах маслом.

Нарезаем лук полукругами. Когда масло вскипаем - луковицу из его выбрасываем. В закипевшее масло бросаем мясо. Когда мясо обжарится - сок из казанка сливаем в отдельную посуду. Бросаем в казан к мясу морковку, перемешиваем. Затем

покрываем это нарезанным луком и мелко порезанным чесноком (1 головка) Добавляем специи: барбарис, перец, зеру.

Немного тушим все на медленном огне. Затем засыпаем сухой рис, заливаем сок от мяса. Заливаем все кипятком "на два пальца выше уровня риса". Когда вода впитается, втыкаем в рис головки не чищеного, но мытого чеснока и продолжаем готовить. После этого уменьшаем огонь, накрываем крышкой и ждем 20 мин.

??????????????????

?ЗАКУСЬ ПО-ЛИСТЬЕВУ?

??????????????????

Лук (желательно сладкий) нарезаем "квадратиком". Заливаем лук уксусом и "жмыкаем". Уксуса не жалеем. Все это чуть-чуть солим (по вкусу). Перемешать, поперчить, полить щедро растительным маслом. Употребляется с 10 бутылками портвейна и корочкой черного хлеба.

???????????????????????

?ЗАКУСЬ ПО-ДЕРЖАВИНСКИ?

???????????????????????

1.Сладкий перец нарезаем вдоль на тонкие части. Чистим грецкие орехи. В сковородку положим немного сливочного масла. Укладываем перец радиально. Давив на него орехи через "чеснокодавилку". Посыпаем солью. Ставим на плиту.

2.Вареная колбаса и ветчина нарезаются ломтиками. Моем зелень: зеленый лук петрушку. Разрезаем батон вдоль на две равные части и собираем бутерброд по следующей схеме:

???????????????????????

? ПИЦЦА ОТ ДОКА-ПИЦЦА?

???????????????????????

1 стакан воды + 15 грамм дрожжей + сахар 1 ст.ложку 2 стакана муки Растопить 1 ст. ложку маргарина Взбить 1 яйцо, добавить соль Замешиваем тесто, добавляем 1/2 яйца и вливаем маргарин. Тесто должно быть чуть жиже, чем пельменное. Стоит 1,5-2 часа

Начинка: Обжарить грибы с луком (1-2 минуты) мясо нарезаем мелкой соломкой Натираем сыр Нарезаем сладкий перец мелкими кубиками, а помидоры ломтиками 3 ч.ложки майонеза + остаток яйца + 1 яйцо = размешиваем (можно добавить 1 ст.ложу оливкового масла)

Раскатываем тесто толщиной 5 мм. Смазываем плюшку томатным соусом, посыпаем мясом, грибами, перцем, помидорами, поливаем майонезом, посыпаем сыром. Печь 10-15 минут

??????????????????????????????

?ХАЛАВА (ХАЛВА) ОТ Е.ОСИНА?

??????????????????????????

Необходимо: 0,5 кг манки, 1 кг сахара, молоко 1 литр, 300 г масла, лимон, апельсин, орехи, изюм и курага.

Сахар полностью растапливаем в кастрюле. Главное - не пережечь. Вливаем туда молоко. Растапливаем масло на сковороде. 1 объем манки и 2 объема сахара обжариваем на сковороде до слегка коричневатого цвета.

В сахар с молоком добавляем изюм и курагу. Разрезаем лимон или апельсин вместе с кожурой на кубики (вообще-то, нужна цедра: Евгений Осин резонно предполагает, что в целом апельсине она присутствует и использует весь апельсин - халаву цитрусовыми не испортишь), и вываливаем их в кастрюлю, в которой греются у нас сахар + молоко.

Вслед за апельсинами идут орехи, обжаренная манка. Добавляем очень много корицы и столько же ванилина. Массу тщательно перемешивают, вываливают на блюдо и украшают. Подают к столу тепленькой.

??

? ПИРОГ "ВСЕГО ПО СТАКАНУ" (ПРЕСНЯКОВ МЛ.) ?

??

Готовим тесто: 1 стакан манки + 1 стакан сахара + 1 стакан кефира + 1 яйцо + чуть-чуть соли и соды.

Все это хорошо размешиваем. Растапливаем на сковородке сливочное масло. Часть растопленного масла вливаем в тесто, размешиваем и затем все выливаем на сковородку.

??????????????????

? МЯСО ПО-ХОЛЕДСКИ ?

??????????????????

Мясо (лучше говядину) нарезаем крупными кусками по числу едоков. Выкладываем его на сковороду, чтобы не было видно дна (сковородку ничем предварительно не смазываем).

Нарезаем крупно лук (у автора - ломтями) и щедро засыпаем мясо. Натираем на крупной терке сыр. Щедро посыпаем им все, что у нас уже находится на сковородке. Поливаем все майонезом и на 20 мин в духовку.

????????????????????????

? ОКРОШКА ПО-КУТИКОВСКИ ?

????????????????????????

Мелко рубим чеснок (не давить !) и подсаливаем его. Мелко нарезаем зелень: укроп, петрушка, кинза. Натираем на крупной терке (свежие или соленые - не помню) огурцы.

Наливаем в кастрюлю кефир и разбавляем его тем же количеством кипяченной холодной воды. Добавляем в кастрюлю

больше половины подготовленного чеснока. Дать постоять 10 мин. Зелень солится и мнется. Нарезаем ветчину соломкой (можно вареную колбасу). Зелень перемешивается с огурцами, добавляем ветчину, и тоже перемешиваем. Все это выливаем в кастрюлю с кефиром. По вкусу добавить соль и перец.

??????????????????????????????

?ТОРТ ОРЕХОВЫЙ С СУХОФРУКТАМИ?

??????????????????????????????

Очищаем чернослив от косточек, нарезаем его и курагу. Чистим и размалываем скалкой орехи. Все перемешиваем, добавляя изюм. Тесто: взбиваем 5 яиц + 1.5 стакана + 4 ст. ложки муки Массу вливаем в сухофрукты, перемешиваем. Можно добавить сиропчику. Промазываем маслом формочку и вливаем в нее массу. Глазурь: 3 ст.ложки молока, 3 ст.ложки сахара, 1 ст.ложка "какавы". Готовим на плите.

??????????????????????

?ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА ?

??????????????????????

Необходимы: рыба (лучше карп), свекла, морковь, лук, маца, специи.

Обрезаем плавники, хребты, хвост, чистим рыбу. Голову отрезаем с некоторым запасом (чтобы ее можно было нафаршировать). Рыбу нарезаем широкими кусками. Нарезаем крупно луки и свеклу, крупными толстыми кружками морковь. Крошим мацу. Часть рыбы идет на фарш: отделяем мясо от костей и вместе с кожей прокручиваем через мясорубку. В молотую рыбу добавляем мацу, 3-4 яйца, растительное масло, довольно много черного перца. Солим. Нафаршировываем оставшиеся куски рыбы (включая голову). На дно кастрюли укладываем кости. Засыпаем лук, свеклу и морковь, укладываем рыбу, заливаем водой, засыпаем стакан сахара и ставим на тихий огонь на 3,5 часа. Готовую рыбу выкладываем на блюдо, заливаем соком и охлаждаем 3-4 часа.

??????????????????????

? ШАШЛЫК (А.МАКАРЕВИЧ)?

??????????????????????

? Из бараньей печенки Нарезаем курдючный жир кусочками (его должно быть в 3 раза меньше, чем печенки) и баранью печень. Складываем их вместе. Никаких специй! Мелко-мелко нарезаем лук и ложим к печенке. Все это в холодное место на пару часов.

На шампур насаживаем как печенку так и жир. Насаженную печенку посыпаем смесью соль + сахар + кориандр. Готовиться 2-3 минуты.

? Из говяжьей вырезки Нарезаем мясо довольно крупными кусками, удаляя пленку. Нарезаем лук, ложим его в кастрюлю и мнем его, чтобы дал сок. Туда же - мясо. Можно полить сухим вином (Андрей Макаревич предпочитает сок лимона). Обязательно добавляется перец, соль, зелень. Все перемешиваем и оставляем на несколько часов (можно в теплом месте).

? Из свинины Свинина (задняя часть) нарезается крупно. В свинину добавляется больше специй, чем в говядину: можно добавить кинзу, перец, зеру. Заливается все сметаной.

??????????????????????

? КУРИЦА С ЧЕРНОСЛИВОМ ?

??????????????????????

Замачиваем отдельно чернослив, грибы и изюм (чернослива и изюма берется равное по объему количество). Курицу натираем солью и молотым черным перцем изнутри и снаружи. Смазываем курицу изнутри тонким слоем сливочного масла. Удаляем из чернослива косточки. Выкладываем курицу изнутри слоями: ? грибы; ? чернослив; ? изюм. Зашиваем курицу и кладем ее на противень. Наливаем в плошку воду и тоже кладем на противень. Готовится около 50 мин.

??????????????????

?СВИНИНА ОТ Л.АГУТИНА?

??????????????????

Нарезаем нежирную свинину длинными пластами (как "длинные отбивные") и отбиваем (опционально - если хотим, чтобы мясо получилось мягче). Нарезаем мелко (или натираем на терке) морковку. Варим рис до состояния "чуть-чуть недоваренный". Нарезаем (!) чеснок так мелко, насколько это возможно. Нарезаем лук полукольцами. Смешиваем лук, чеснок, морковь, недоваренный рис, добавляем перец и соль. Ставим на плиту кастрюлю с водой. Смесь (фарш) выкладываем на кусок мяса, в него же заворачиваем и заматываем ниткой. Нарезаем крупно лук в "кастрюлю" (Л. Агутин) и добавляем чуть-чуть соль, перец, наливаем оливковое масло и томатную пасту. Разогреваем на сковороде растительное масло. Мясные "свертки" обжариваем на сковороде и ложим в кастрюлю на 5 мин.

????????????????????????????

?ХЛЕБЕЦ ИЗ ИСПОРЧЕННЫХ БАНАНОВ?

????????????????????????????

Очищаем 6 абсолютно испорченных бананов и хорошо разминаем их руками (в африканских племенах это принято делать ногами). Растапливаем 125г сливочного масла и добавляем туда 25г сахара. В бананы можно добавить молотые орехи. Хорошо размешиваем 2 яйца и 1 стакан кефира. Все

ингредиенты сливаем в одну посудину и, опять же, - размешиваем. Туда добавляем 250г муки и 1ч ложку соды и опять перемешиваем. Наконец все вливается в смазанную маслом тару и ставится в духовку. Готовится 30-40 мин.

??????????????????

?ЗАКУСКА ПОД КОНЬЯК ?

??????????????????

Заворачиваем в фольгу несколько (по количеству пьющих) хороших больших бананов и выпекаем в духовке на решетке 20 минут.

Вынимаем бананы, разворачиваем фольгу и снимаем с банана одну полосочку кожуры. В полученном проеме делаем глубокий надрез ножом и заливаем туда немного коньяку и лимонного сока.

Дальше - прихлебываем коньяк и закусываем испеченными бананами (кожура, естественно, не съедается).

?????????

? ШПРОТЫ?

?????????

3 кг. мойвы свежозамороженной, 2 ч ложки соли, 1/2 стакана олии (желательно оливковое) 1/2 пачку чая. Рыбу залить заваркою и варить на небольшом огне. Потом залить олию и варить еще 30-40 минут.

??????????????????????????

? СВИНИНА ЖАРЕНАЯ В КЛЯРЕ?

??????????????????????????

1 яйцо, 3 ложки муки, чеснок, перец, соль, два-четыре кусочка свинины для жарки.

Сделать из яйца и муки тесто, подобрав соотношение таким, чтобы тесто было примерно густоты сметаны (мука бывает с разным содержимым клейковины, да и дозировку я не помню, так как придерживался ее только когда делал это в первый раз, потом - на глаз). Чем жидче тесто, тем тоньше его слой, чем гуще - тем толще. Добавить в полученное тесто соль, перец, мелко порезанный чеснок, оставить для набухания клейковины. Подготовленное мясо обмакнуть в кляр и оставить в нем минут на пять (кляр при этом более прочно будет держаться на мясе), вынуть и положить на заранее разогретую сковородку с достаточным количеством масла (это может быть растительное или животный жир, но обязательно перекаленные, дабы не было лишнего запаха и была достаточная для жарки температура). Если масло не будет горячим, то оно пропитает кляр, а это совсем плохо. Когда зажарится одна сторона, кусочки переворачиваются и дожариваются. Жарить до желаемого колера - это занимает в

общей сложности минут двадцать-тридцать. И все.

Таким же методом можно жарить и другие продукты. Например, рыбу я делаю в таком же кляре, убрав чеснок и добавив эстрагон, петрушку, душистый перец. Перекладывать кусочки, смоченные в кляре лучше всего пинцетом - любое нарушение покрытия вызывает потерю самого ценного - сока. Переворачивать поджарившиеся кусочки нужно тоже аккуратно, лопаточкой. Если где-то кляр стек или стал слишком тонким, можно эти пролысины замазать кляром и после этого переворачивать. Иногда нужно менять или чистить масло неизбежно появляются отвалившиеся кусочки кляра, которые горят и портят вкус. Поэтому в идеале жарить все за один прием, если большое количество - на нескольких сковородках. Но и тут все зависит от сноровки и опыта.

??????????????????????

?СУП "ДЫХАНИЕ ОСЕНИ" ?

??????????????????????

Картофель, лук, морковь, чеснок, плавленые сырки - 2 шт., зелень (петрушка и то ли кинза, то ли укроп).

Вскипятить 1 л. воды, бросить туда 2 сырка (она кидала целые), размешать. Обжарить нарезанную морковь и лук, добавить в "бульон". Варить на большом огне. В это время нарезать чеснок. Примерно через 7 минут добавить картошку. Убавить огонь и добавить чеснок и нарезанную зелень.

??????????????????????

?ИНДЕЙКА ПО БУРГУНДСКИ?

??????????????????????

500 г. мяса индейки 80 г. маргарина 2 ст. красного вина 2 ч.л. крахмала Тимьян, мускатный орех Соль, перец

Мясо индейки нарезать крупными кусками, посолить, поперчить, приправить тимьяном и мускатным орехом и обжарить в маргарине до золотисто-коричневого цвета.

Влить вино, закрыть крышкой и тушить до готовности. Соус загустить крахмалом и приправить по вкусу. Подавать на стол с овощами или макаронами.

??????????????

?РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ? (MW)

?????????????? Ингредиенты: картофель мелко порезанный - 400-600г, кабачок без шкурки, тоже порезанный - 300-400г, лист лавровый, мелко смолотый 1-1.5 чайной ложки, чабрец молотый - 0.5 чайной ложки, укроп молотый - 0.5-1 чайной ложки, кубик бульона 'knorr' 1 шт. микроволновая печь - 1 шт.

Укладывать слоями картофель-кабачек-картофель-кабачек-картофель после первых двух слоев посыпать лавровым листом;

после четвертого чабрец и укроп и посолить; пятый слой (картофель) и залить 200 г бульона 'кнорр'; поставить в печь на MaX на 10 минут, затем на 50% на 20 минут.

??????????????????????

? ВИНО ИЗ ОДУВАНЧИКОВ?

??????????????????????

Ингредиенты: 3 кварты цветков, 1 галлон воды, 3 фунта сахара, 2 лимона, 1 апельсин, дрожжи, 1 фунт изюма

Приготовление:

Соберите цветы в солнечный день, когда они полностью открыты, и делайте вино в тот же день, пока они еще свежие. Срывайте головки со стебля, оставляя от него как можно меньше ; не нужно срывать лепестки отдельно, как советуют некоторые. Положите цветки в большую чашу или тазик, и залейте кипящей водой так, чтобы покрыло все цветки. Оставьте на три дня (это абсолютный максимум, сойдет и два), помешивая каждый день, причем держите чашу закрытой получше. Затем процедите все это в большую кастрюлю, добавьте сахар и кожуру лимона и апельсина, из которых предварительно выжмите сок. Не кладите белую "оболочку", которая находится под коркой лимона/ апельсина! Прокипятите час, затем верните в чашу/тазик и добавьте сок лимона и апельсина. Дайте остынуть до 70 по Фаренгейту (см. примечания), затем добавьте хороших винных дрожжей (! :)) или чайную ложку без горки гранулированных дрожжей (?) и какого-нибудь питательного для дрожжей вещества, поскольку в получившемся растворе скорее всего для них недостаточно пищи. Затем продержите хорошо прикрытый тазик в теплом месте три дня, затем процедите в посуду для ферментации и перед запечатыванием добавьте изюм. Оставьте до тех пор, пока вино не станет прозрачным, после чего сцедите через сито в чистую посуду, закупорьте и оставьте до Рождества - к этому времени это вино уже можно будет пить. Однако, еще месяцев шесть хранения принесет существенное улучшение.

Подсказки:

1) используйте правильное кол-во цветков 2) собирайте в то время дня, когда цветки полностью открыты 3) ни в коем случае не отмачивайте цветки более трех дней, иначе вино будет иметь неприятный привкус

??????????????????????????

?СОСИСКИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ?

??????????????????????????

Берем 2 пачки мягкого маргарина, засыпаем его 1,5 ст. муки и рубим (до мелких кусочков).

Тесто. 1 яйцо взбить с 1 стаканом холодной воды , добавляем

1 ст.ложку водки, 1 ст.ложку уксуса и 1 ст.л. подсолнечного масла. Добавляем туда потихоньку 4 стакана муки и замешиваем тесто. Готовое тесто раскатываем. Приготовленную маргариновую массу делим на 4 части. Одну часть мажем на раскатанный лист и складываем конвертом. И так повторим 4 раза. Затем нужно положить в холодильник на 30 минут. После достаем и делим тесто на 4-5 частей. Раскатываем. Раскатанный лист режим на полоски шириной 2-2,5 см. и накручиваем на сосиску. Укладываем сосиски на жаровню , смазываем их сверху взбитым яйцом и в духовку.

Хочу предупредить, что для сосисок можно взять все в половину меньше, т.к это очень большая порция предназначенная для пирога НАПОЛЕОН.

??????????????????????

? КОТЛЕТЫ "УЗБЕКИСТОН"?

??????????????????????

Зачистить и отбить куриное филе (я делала из ножек). Из оставшегося мяса приготовить фарш: провернуть через мясорубку мясо, лук, добавить рубленые орехи масло, яйцо и хорошо перемешать.

Приготовленный фарш уложить в филе и придать форму котлеты "по-киевски". Обвалять в муке, затем обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в сухарях. Жарить в кипящем масле.

Подавать котлеты к столу с отварным рисом, жареным картофелем и зеленым горошком.

На 500г куриной мякоти - 50г масла сливочного, 50г орехов, 1 яйцо, 1 головка лука репчатого.

Отступления от рецепта: Куриное филе я посыпала "Хмели-сунели", в фарш добавила чеснок, а сами котлеты перед жаркой, как показал опыт, лучше зашить - иначе в процессе готовки они разворачиваются. Нитки снимаются перед подачей на стол.

??????????????????????????

?ЛУКОВЫЙ СУП ПО-ПАРИЖСКИ ?

??????????????????????????

Для 6 человек: 3 стакана нарезанного мелкими кубиками репчатого лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки пшеничной муки, 6 стаканов крепкого мясного бульона (можно из кубика), 1 лавровый лист, 1/4 чайной ложки молотого черного перца, 6 ломтиков белого хлеба, 1,5 стакана натертого сыра.

Лук обжарить до коричневого цвета, добавить, помешивая, муку и бульон. Положить специи. Варить на слабом огне примерно 30 мин. Вынуть лавровый лист и добавить соль по вкусу. Из хлеба сделать тосты.

Разлить суп по тарелкам, положить в каждую по тостику,

посыпанному сыром (3/4 стакана), накрыть тарелки крышками или поставить в теплую духовку, чтобы сыр растопился.

Кстати, в Нормандии такой суп делают на _идеально_ прозрачном бульоне, и лук режут _очень крупно_ - лук и поджаренный хлеб плавают в миске с видом разваренного слизняка. Вид малоаппетитный, но безумно вкусно...

??????????????????

? ТОРТ "ФИРМЕННЫЙ" ?

??????????????????

Состав: масло - 50 г, мука - 70 г, сахар - 100 г, яйца - 2 шт.

Для крема: вишни, настоянные на коньяке, какао - 20 г, кофе черный - 200 г, сахар - 180 г, яйца (желтки) - 2 шт.

Для глазури: вода - немного, какао - 20 г, сахар - 20 г, сливочное масло - 30 г.

Во взбитые белки добавить по одному желтки, сахар, муку и растопленное, но не горячее масло. Вымешать. Выложить в форму для тортов и выпечь до золотисто-желтого цвета. Испеченный торт, не вынимая из формы, покрыть кремом, сверху уложить очищенные от косточек вишни и поставить на один час в холодильник.

Крем готовится так. Желтки смешать с сахаром, прибавить какао-порошок, разбавить черным кофе и варить на пару до образования густой массы. Сняв с огня, охладить и смешать со сливочным маслом. Вынув торт из холодильника, покрыть его глазурью. Готовится она так. Какао-порошок и сахар смешать и варить в небольшом количестве воды до образования густой массы. Сняв с огня, сразу же положить масло и мешать до тех пор пока оно не растает. Покрыв глазурью, торт снова поставить в холодильник.

??????????????????

?ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ?

??????????????????

(Термостат 6, подготовка 20 мин., приготовление 30 мин.) 250 г. муки, соль, 125 г. сахара, 125 г. сливочного масла, 1 яйцо, ароматическая добавка (лимонная цедра, ванилин или корица).

Взбить в миске яйцо с сахаром, добавив немного соли. Добавить муку, хорошо перемешать. Выложить массу на доску, ввести сливочное масло и ароматическую добавку и месить руками. Раскатать скалкой. Нарезать печенье правильной формы и поставить в средне нагретую печь на смазанном сливочным маслом противне.

???????????????

?НОРВЕЖСКИЕ УЗЛЫ?

???????????????

(Термостат 6-7, подготовка 25 мин., приготовление 30 мин.) 3 яйца, 125 г. сливочного масла, 100 г. сахара, 250 г. муки.

Сварить вкрутую одно яйцо, растолочь желток и смешать с двумя сырыми желтками. Добавить сахар и взбивать 15 мин. Добавить половину муки, сливочное масло, затем оставшуюся муку. Замесить руками. Раскатать в длинную ленту, порезать ее на куски и из каждого куска связать узел. Замочить узлов во взбитом вилкой яичном белке, обвалять в сахарной пудре. Печь на смазанном сливочном маслом противне в горячей духовке.

??????????????????????????

?ПЕСОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ БЕЗ ЯИЦ ?

??????????????????????????

(Термостат 6-7, подготовка 15 мин., приготовление 20 мин.) 250 г. муки, 125 г. сливочного масла, 125 г. сахара, 3 ст. ложки молока, по 1 щепотке питьевой соды, ванилина.

Смешать в миске сахар, ванилин, масло и питьевую соду. Отдельно замесить муку и сливочное масло. Все перемешать до получения однородного теста и раскатать в пласт. Нарезать печенье правильной формы и испечь на смазанном сливочным маслом противне в горячей духовке.

??????????????????????

?ПЕЧЕНЬЕ ОРИГИНАЛЬНОЕ?

??????????????????????

(Термостат 6-7, подготовка 10 мин., приготовление 20 мин.) 250 г. муки, 150 г. сахара, 150 г. сливочного масла, 200 г. белого сухого вина.

Замесить тесто на доске, раскатать скалкой в пласт и нарезать резаком. Испечь печенье в горячей духовке. Печенье должно подрумяниться.

??????????????????????

? ГАЛЕТЫ С АПЕЛЬСИНОМ?

??????????????????????

(Термостат 6, подготовка 15 мин., приготовление 25 мин.) 300 г. муки, 150 г. сахара, 150 г. сливочного масла, 2 яйца, 50 г. сваренной в сахаре измельченной апельсиновой корки.

Замесить тесто на доске, раскатать скалкой в пласт, нарезать в форме галет. Подрумянить в горячей духовке.

???????????????

?ГАЛЕТЫ С АНИСОМ?

???????????????

(Термостат 5, подготовка 15 мин., приготовление 30 мин.) 250 г. муки, 250 г. сахара, 2 яйца, 10 г. аниса, щепоть соды.

Взбить в миске сахар и яйца. Добавить муку, анис и соду. Месить руками. Раскатать тесто скалкой в пласт и нарезать в

форме галет. Испечь в средне нагретой духовке.

??????????????????

?ШОКОЛАДНЫЕ ГАЛЕТЫ ?

??????????????????

(Термостат 5, подготовка 25 мин., приготовление 25 мин.) 125 г. тертого шоколада, 125 г. сахара, 125 г. миндаля, 1 яйцо.

Очистить и растолочь миндаль. Замесить вместе шоколад, сахар, миндаль и яйцо. Раскатать скалкой. Нарезать на галеты и печь в средне нагретой духовке.

??????????????????

? ФУРЫ С ОРЕХАМИ ?

??????????????????

(Термостат 4-5, подготовка 15 мин., приготовление 30 мин.) 160 г. орехов, 125 г. сахара, 2 яичных белка.

Очистить и мелко порубить орехи. Все смешать (белки не взбивать). Скатать маленькие шарики, обвалять их в сахарной пудре, положить на смазанный сливочным маслом противень и испечь в слабо нагретой духовке.

????????????????????????

? ПОЛУМЕСЯЦЫ С МИНДАЛЕМ ?

????????????????????????

(Термостат 6, подготовка 25 мин., приготовление 25 мин.) 280 г. муки, 200 г. сливочного масла, 100 г. миндаля, 100 г. сахара.

Очистить и растолочь миндаль. Все замесить. Сформовать из теста маленькие полумесяцы, испечь их в горячей духовке на смазанном сливочным маслом противне и посыпать сахаром, пока они еще горячие.

??????????????????????????????

?МАЛЕНЬКИЕ ХЛЕБЦЫ С МИНДАЛЕМ?

??????????????????????????????

(Термостат 6-7, подготовка 20 мин., приготовление 30 мин.) 250 г. муки, 250 г. сахара, 100 г. сливочного масла, 125 г. миндаля, 1 яйцо, соль.

Очистить миндаль, мелко растолочь его и смешать с сахаром. Добавить яйцо, сливочное масло, муку. Сформовать из этого теста маленькие хлебцы и сначала печь в слабо нагретой духовке 10 мин., а затем в горячей - 20 мин.

??????????????????

? ПАЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ ?

??????????????????

(Термостат 6-7, подготовка 20 мин., приготовление 20 мин.) 215 г. муки, 125 г. сахара, 125 г. миндаля, 1 яйцо, 125 г. сливочного масла, 5 г. порошка корицы.

Измельчить миндаль, все перемешать и дать постоять 1 день. Из теста скатать палочки, смазать их яичным желтком и испечь в очень горячей духовке.

??????????

?КРОКИНЕЛЬ?

??????????

(Термостат 5-6, подготовка 15 мин., приготовление 20 мин.) 2 яичных белка, 175 г. сахарной пудры, 200 г. муки.

Хорошо все замесить. Полученное плотное тесто разделать на маленькое печенье величиной с двухкопеечную монету. Испечь на смазанном сливочным маслом противне в средне нагретой духовке.

??????????????

?КОЛЬЦА САТУРНА?

??????????????

(Термостат 5-6, подготовка 20 мин., приготовление 3 мин.) Мука, 200 г. сахара, 75 г. сливочного масла, 3 яйца, 1 чашка сливок, 1 щепоть питьевой соды, лимонная цедра.

Взбить в пену яйца и сахар с небольшим количеством соли. Добавить сливки, сливочное масло и питьевую соду. Затем ввести столько муки, сколько необходимо, чтобы получить густое тесто. Раскатать его скалкой в пласт толщиной 1 см. Нарезать кольцами и пожарить в горячем жире. Подрумянить, дать стечь маслу и посыпать сахаром.

????????????????????????????

? ХРУСТЯЩЕЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ?

????????????????????????????

(Термостат 6, подготовка 10 мин., приготовление 10 мин.) 250 г. муки, 250 г. сахара, 2 яйца, 20 г. рома.

Смешать яйца, сахар, ром и муку. Выложить на смазанный маслом противень маленькие комочки теста и испечь в горячей духовке.

??????????????

?ПЕЧЕНЬЕ ДАМСКОЕ?

??????????????

(Термостат 4, затем 6, подготовка 15 мин., приготовление 25 мин.) 150 г. муки, 125 г. сливочного масла, 125 г. сахара, 2 яйца, 50 г. изюма, 1 ликерный стакан рома.

Смешать сахар со сливочным маслом, ввести одно за другим яйца. Добавить всю муку и заранее замоченный в роме вымытый изюм. Испечь в средне нагретой духовке на смазанном сливочным маслом противне маленькие комочки теста. Печенье должно подрумяниться.

??????????????????

? МИНДАЛЬНЫЕ ШАРИКИ ?

??????????????????

(Термостат 3, подготовка 25 мин., приготовление 25 мин.) 250 г. миндаля, 500 г. сахара, 3 яичных белка.

Очистить миндаль, растолочь его, ввести постепенно яичные белки, не взбивая их. Добавить сахар и хорошо перемешать. Приготовить из этого теста слегка сплюснутые шарики, положить их на смазанную сливочным маслом бумагу и печь в слабо нагретой духовке в течение 25 мин.

??????????????????????

?ШАРИКИ ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА?

??????????????????????

(Термостат 3, подготовка 25 мин., приготовление 25 мин.) 250 г. очищенных орехов, 250 г. сахара, 2 яичных белка.

Очистить и растолочь орехи. Взбить белки в пену и все смешать. Готовить по рецепту 1034.

?????????????

? "ЧЕРЕПИЦА" ?

?????????????

(Термостат 3, подготовка 10 мин., приготовление 10 мин.) 125 г. муки, 125 г. сахара, 180 г. сливок, 4 яичных белка.

Смешать сахар и муку. Взбить белки в плотную пену, ввести их в сливки. Все перемешать. Положить маленькие комочки теста на смазанный сливочным маслом противень. Поставить сначала в слабо нагретую, а затем в сильно нагретую духовку. Вынув из духовки, обложить печеньем горлышки бутылок. Положить "черепицу" в металлическую коробку, чтобы печенье дольше оставалось хрустящим.

??????????????????

? "КОШАЧЬИ ЯЗЫКИ" ?

??????????????????

(Термостат 5-6, подготовка 20 мин., приготовление 20 мин.) 80 г. муки, 80 г. сливочного масла, 80 г. сахара, 2 яйца.

Размять масло, добавить сахар, перемешать. Ввести одно за другим яйца, затем муку. Печь в горячей духовке на смазанном сливочным маслом противне. "Кошачьи языки" должны быть подрумяненными по краям и бледными в центре.

??????????????????????????

?ЛЯГУШАЧЬИ НОЖКИ В СМЕТАНЕ?

??????????????????????????

Пассируют муку, репчатый лук на сливочном масле, разводят вином, солят, перчат. В приготовленном соусе около 15 мин тушат лягушачьи ножки, затем добавляют сметану, лимонный сок, зелень петрушки. Подают блюдо горячим.

??????????????????????????????

?ПАНИРОВАННЫЕ ЛЯГУШАЧЬИ НОЖКИ?

??????????????????????????????

Лягушачьи ножки промывают, высушивают салфеткой, солят, перчат, окунают в смесь из муки и молока, после чего обжаривают. Готовят соус из вина, чеснока, зелени петрушки, сливочного масла. При подаче ножки заливают соусом и украшают лимоном.

??????????????????????????

?ЛЯГУШКИ ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ?

??????????????????????????

Подготовленные ножки опустить на несколько секунд в кипяток, просушить, обвалять в муке. Выложить на сковороду в большое количество кипящего растительного масла, посолить, поперчить, часто переворачивать, чтобы не подгорели. Когда ножки покроются с обеих сторон розовой корочкой, залить их взбитыми яйцами, заправить солью, перцем и соком лимона по вкусу, не снимая с огня, дать затвердеть и подавать к столу.

??????????????????

?ЛЯГУШКИ ПОД СОУСОМ?

??????????????????

Поджарить ножки в растительном масле. Отдельно пожарить мелко нарезанный чеснок, зелень петрушки, томат, посолить, поперчить, перемешать. Полить лягушек приготовленным соусом.

??????????????????

? ЛЯГУШКИ С ЧЕРЕШНЕЙ?

??????????????????

500 г лягушек, 50 г зелени петрушки, мука, 1 стакан розового вина, 1 долька чеснока, 1 лавровый лист, 100 г очищенных помидоров, 15 диких зеленых черешен, сливочное масло, соль, молотый черный перец.

Лягушек обвалять в муке, обжарить до золотистого оттенка в сливочном масле, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, чеснок, помидоры, лавровый лист, черешню, соль, перец. Жарить на умеренном огне, подливая вино. Подавать к столу с полентой и вином.

??????????????????

? ХРЕН С УКСУСОМ ?

??????????????????

В тертый хрен (примерно в полкило) добавляется 2-3 ч.л. сахара и чуть меньше 1 ч.л. соли. Все перемешивается. Потом берется 3% уксус и доливается в хрен, пока не будет достигнута нужная консистенция (хрен должен быть сочным, причем сок должен быть виден). Одновременно пробуется. Если нужно,

добавляется сахар, соль, или если сильно кислый получается, то кипяченая вода.

??????????????????????????

?ХРЕН СО СВЕКОЛЬНЫМ СОКОМ?

??????????????????????????

Так же, как 1, но уксуса дается меньше, и добавляется сок из сырой свеклы. Количество свекольного сока определяется эстетическим чувством готовящего хрен. Когда хрен будет радовать глаз и язык, он готов.

??????????????????

?ХРЕН С ЯБЛОКАМИ?

??????????????????

Так же, как 1, но сначала к указанному количеству (0.5 кг хрена) добавляется 0.1 кг тертых кислых яблок, а потом доводится до нужной кислотности уксусом. Желательно подкрасить свекольным соком, т.к. яблоки могут потемнеть.

??????????????????

?ХРЕН СО СМЕТАНОЙ?

??????????????????

Основной рецепт (хрен + соль + сахар) и вместо уксуса сметана. Отличается более нежным и не таким острым вкусом по сравнению с предыдущими рецептами.

??????????????????

? ГРУШЕВЫЙ КВАС ?

??????????????????

Надо: 1 кг груш, 12 г дрожжей, 2 ст.ложки муки

Спелые груши залить водой, добавить дрожжи, разведенные в стакане воды, горсть пшеничной муки. Оставить на 3 суток для закисания. Воды, как мне помнится, надо литров 7-8.

??????????????

?САЛАТ - ТОРТ ?

??????????????

3 средние свеклы, 3 моркови, сыр 200гр, лук 1шт, 4 яйца, 3 крупные картошки. Все натереть на крупной терке, каждый слой смазать майонезом, соль, перец, верхний слой смазать большим количеством майонеза, чем предыдущие слои, всего нужно 1 банка майонеза. Закрыть крышкой, поставить в холодильник на одни сутки.